



## 8 استكشاف الأعطال وإصلاحها

قد يصدر الموقد بخارا أثناء استخدامه.

• ومن الطبيعي تسرب البخار أثناء التشغيل. <<< هذا ليس عيبًا.

يصدر الجهاز ضوضاء معدنية أثناء التسخين والتبريد.

• عند تسخين الأجزاء المعدنية، قد تتمدد مسببة بعض الضوضاء. <<< هذا ليس عيبًا.

لا يقوم الموقد بالتسخين.

• قد يكون منصهر التيار الرئيسي معيبًا أو قد احترق. <<< افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر. إذا لزم الأمر، استبدلها.

• المنتج غير متصل بالقياس (المزود بالطرف الأرضي). <<<<<< تأكد من توصيل القياس

لا يتم الحصول على شرر عن طريق زر الإشعال.

• لا يوجد تيار كهربائي. <<< افحص وحدات المنصهر في صندوق وحدات المنصهر.

لا يوجد غاز.

• محبس الغاز العمومي مغلق. <<< افتح صمام الغاز.

• أنبوب الغاز ملتو. <<< قم بتركيب أنبوب الغاز بشكل سليم.

لا تقوم الشعلات بالإشعال على الإطلاق.

• الشعلات متسخة. <<<<<< نظف أجزاء الشعلة.

• الشعلات مبتلة. <<< جفف أجزاء الشعلة.

• غطاء الشعلة غير محكم التركيب. <<<<<< قم بتركيب غطاء الشعلة بإحكام.

• صمام الغاز مغلق. <<< افتح صمام الغاز.

• أسطوانة الغاز فارغة (عند استخدام غاز البترول المسال). <<<<<< استبدل أسطوانة الغاز.

استشر وكيل الخدمة المعتمد أو الموزع الذي

قمت بشراء المنتج منه إذا لم تستطع إصلاح

المشكلة على الرغم من اتباع التعليمات

الواردة في هذا القسم. لا تحاول إصلاح

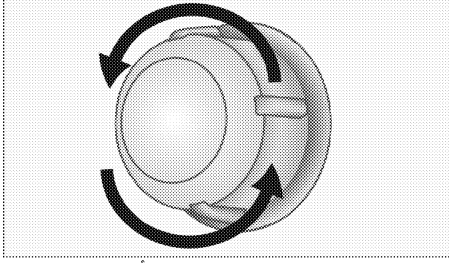
منتجا معيبا مطلقا بنفسك.

i

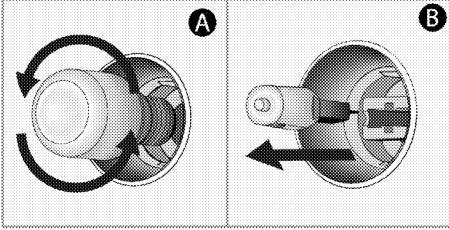
**i** المصابيح المستخدمة في هذا الجهاز لها قدرة تحمل مادية قصوى تتمثل في درجات الحرارة فوق 50 درجة مئوية.

### إذا كان الموقد مزوداً بمصباح مستدير:

1. افصل المنتج عن التيار الكهربائي.
2. أدر الغطاء الزجاجي عكس عقارب الساعة لفكه.



3. إذا كان مصباح الفرن من النوع (أ) المبين في الشكل أدناه، أزله عن طريق إدارته كما هو مبين واستبدله. إذا كان مصباح الفرن من النوع (ب) اسحبه وقم بإزالته كما هو مبين في الشكل أدناه واستبدله.



4. أعد تركيب الغطاء الزجاجي.

- المشطوفة للوح الزجاجي وبذلك يستقر مع الزاوية المشطوفة في الفتحة البلاستيكية. (إذا كان منتجك مزوداً بلوح زجاجي داخلي) يجب تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2) في الفتحة البلاستيكية بالقرب من اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1).
6. عند تركيب اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1)، تأكد من أن الجانب المطبوع للوح مواجهاً للوح الزجاجي الداخلي. من الهام استقرار الزاوية السفلية للوح الزجاجي الداخلي الأعمق (1) الفتحة البلاستيكية السفلية.
7. ادفع الجزء البلاستيكي في اتجاه الإطار حتى تسمع صوت "طقطقة".

### استبدال مصباح الموقد

**!** قبل استبدال مصباح الفرن، تأكد من فصل الجهاز عن التيار وتركه ليبرد لتجنب خطر الصدمة الكهربائية. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

**i** في هذا الفرن ، مصباح متوهج بقوة أقل من 40 وات ، ارتفاع أقل من 60 مم ، قطر أقل من 30 مم أو مصباح هالوجين بمقبس من النوع 9G ، بقوة أقل من 60 وات. المصابيح مناسبة للتشغيل في درجات حرارة أعلى من 300 درجة مئوية. يمكن الحصول على مصابيح الفرن من وكلاء الخدمة المعتمدين أو الفني المرخص له. يحتوي هذا المنتج على مصباح من فئة الطاقة G.

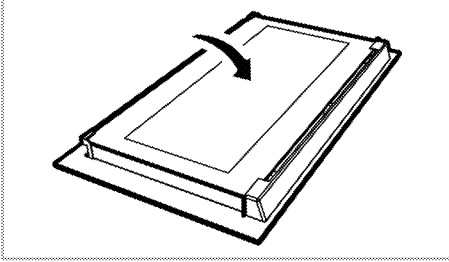
**i** قد يختلف موضع المصباح عما هو موجود بالرسم التوضيحي.

**i** المصباح المستخدم في هذا الجهاز ليس مناسباً لإضاءة غرف المنزل. الغرض المقصود من هذا المصباح هو مساعدة المستخدم على رؤية الأطعمة.

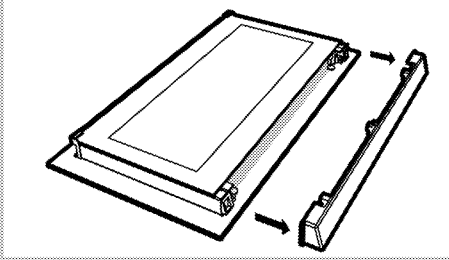
## إزالة الزجاج الداخلي للباب

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

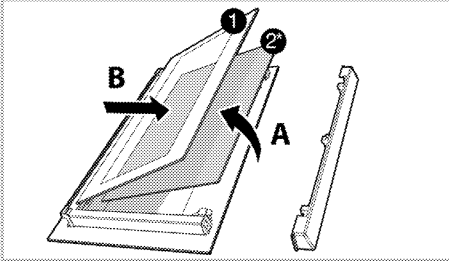
يمكن نزع لوح الزجاج الداخلي لباب الموقد للتنظيف.  
1. افتح باب الموقد.



2. اجذب الجزء البلاستيكي المثبت بالجزء العلوي من الباب الأمامي باتجاهك، ثم أزله.



3. كما هو موضح بالشكل، ارفع اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق برفق في الاتجاه A واسحبه للخارج في الاتجاه B.



1 اللوح الزجاجي الداخلي الأعمق

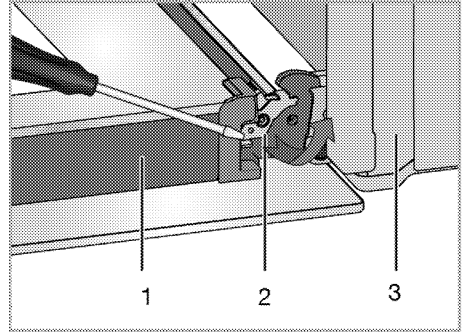
\*2 اللوح الزجاجي الداخلي ( يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)

4. إذا كان منتجك مزوداً بلوح زجاجي داخلي (2)؛ كرر

نفس الإجراء لإزالة اللوح الزجاجي الداخلي (2).

5. الخطوة الأولى لإعادة تجميع الباب هي إعادة

تركيب اللوح الزجاجي الداخلي (2). ضع الزاوية

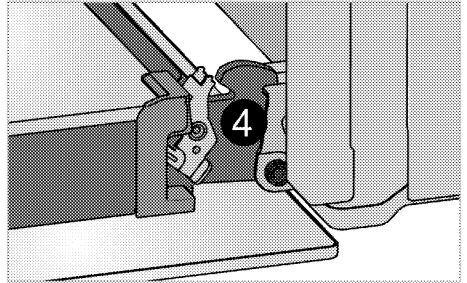


1 الباب

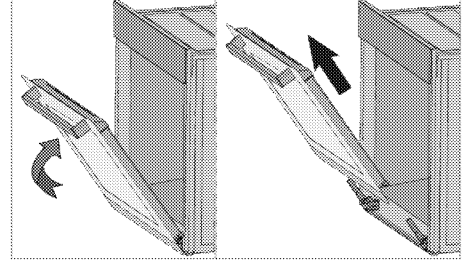
2 قفل المفصلي (موقف مغلق)

3 الفرن

4 قفل المفصلي (موقف فتح)



3. حرك الباب الأمامي لمنتصف مساره.



4. أزل الباب الأمامي عن طريق سحبه لأعلى لتحريره من المفصلات اليمنى واليسرى.

**i** ينبغي تنفيذ الخطوات التي قمت بها أثناء عملية الإزالة بترتيب عكسي لتركيب الباب. لا تنس إغلاق المشابك الموجودة عند مبيت المفصلة عند إعادة تثبيت الباب.

**نظّف باب الفرن**  
 لتنظيف باب الموقد، استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو قطعة إسفنج لتنظيف المنتج، ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

**i** لا تستخدم أي منظفات كاشطة قوية أو سلك معدني خشن في تنظيف باب الفرن. فقد تتسبب هذه الأشياء في خدش السطح وتلف الزجاج.

### تنظيف باب الفرن

**i** لا تستخدم منظفات كاشطة قاسية، أو كاشطات معدنية، أو صوف سلكي، أو مواد تبيض، لتنظيف باب الفرن والزجاج.

يمكنك إزالة باب الفرن وزجاج الباب لتنظيفهما. تم توضيح كيفية إزالة الأبواب والنوافذ في القسمين "إزالة باب الفرن" و"إزالة الزجاج الداخلي للباب". بعد إزالة الزجاج الداخلي للباب، نظّفه باستخدام منظف غسل الصحون، أو الماء الدافئ وقطعة قماش ناعمة أو إسفنجة وجففها بقطعة قماش جافة. امسح الزجاج بالخل ثم اشطف به بقايا الجير التي قد تتجمع على زجاج الفرن.

### إزالة باب الموقد

1. افتح الباب الأمامي (1).
2. افتح المشابك الموجود بمييت المُفصّلة (2) الموجود على الجانب الأيمن والأيسر من الباب الأمامي بالضغط عليها لأسفل كما هو موضح بالشكل.

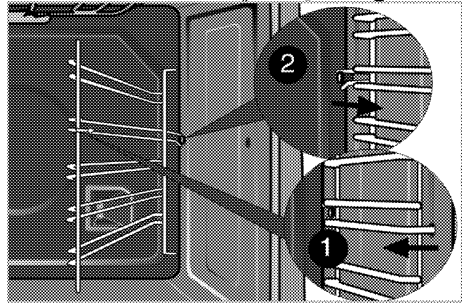
**i** إذا كان منتجك مجهزاً بمفاتيح/ مقابض لا تقم بإزالة مقابض التحكم لتنظيف لوحة التحكم. فقد تلف لوحة التحكم!

### تنظيف الموقد

**تنظيف الجدران الجانبية(تختلف تبعاً لطراز المنتج).**

هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.

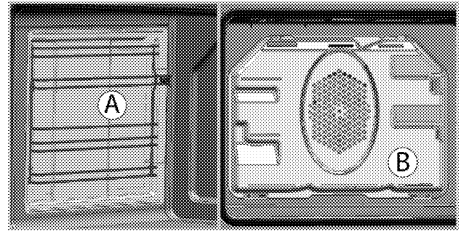
1. أزل القسم الأمامي للحامل الجانبي بسحبه في عكس اتجاه الجدار الجانبي.
2. أخرج الحامل الجانبي تماماً بسحبه باتجاهك.



### الجدران الحفازة

هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.

الجدران الجانبية الداخلية (A) و/أو الجدار الخلفي (B) بمنتجك يمكن أن يتم تكسيتهما بطبقة مينا حفازة. الجدران الحفازة بها درجة لون مط خفيفة وسطح حبيبي. يتعين ألا يتم تنظيف الجدران الحفازة للفرن بفضل بنيتها المثقبة، تمتص الأسطح الحفازة الشحوم ويمجرد أن يتم تعبئة السطح بالشحوم، فإنها تبدأ في اللعان. في هذه الحالة، يوصى باستبدال الأجزاء.



**i** لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.

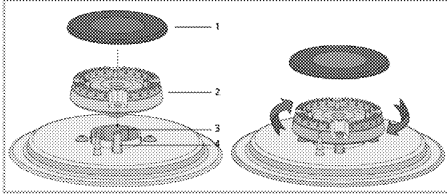
## تنظيف الموقد

### تنظيف الشعلة

1. قم بإبعاد حوامل الأواني عن الموقد.
2. قم بفك جميع الأجزاء القابلة للفك من الشعلة، وقم بتنظيفها يدوياً بقطعة إسفنج والقليل من مواد التنظيف والماء الساخن.
3. قم بتنظيف الأجزاء غير القابلة للفك من الشعلة بقطعة قماش مبللة.
4. قم بتنظيف الشمعة والعنصر الحراري (في الموديلات المزودة بإشعال وعنصر حراري) بقطعة قماش رطبة بدرجة خفيفة. بعد ذلك، قم بتجفيفها بقطعة قماش نظيفة. تأكد من جفاف فتحات خروج اللهب والشعلة بشكل كامل. و**لا**، فلن يتولد الشرر في نهاية الاشتعال.
5. عند تركيب الشوابات العلوية، انتبه لوضع حاملات الأواني بحيث تكون الشعلات في المنتصف.

### تجميع أجزاء الموقد

بعد تنظيف الموقد، ضع الأجزاء كما هو موضح أدناه.



- 1 غطاء الشعلة
- 2 رأس الشعلة
- 3 حجيرة الشعلة
- 4 شمعة الشرر (في المنتجات المزودة بميشعل)

1. ضع رأس الشعلة بحيث تمر عبر شمعة الشرر (4). أدر رأس الموقد يميناً ويساراً للتأكد من استقراره في حجيرة الموقد.
2. ضع غطاء الموقد على رأس الموقد.

### تنظيف لوحة التحكم

قم بتنظيف لوحة التحكم والمقابض بقطعة قماش مبللة ثم امسحها لتجفيفها.

## معلومات عامة

ستمتد فترة الخدمة للمنتج وستقل المشكلات المتكررة إذا تم تنظيف المنتج على فترات زمنية منتظمة.

**!** أفضل المنتج من مزود التيار قبل بدء أعمال الصيانة والتنظيف. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

**!** اترك الجهاز يبرد قبل تنظيفه. أسطح ساخنة قد تسبب الحروق!

- قم بتنظيف المنتج بالكامل بعد كل استخدام. نظف الجهاز بعناية بعد كل مرة استخدام، فبهذه الطريقة سيكون ممكناً إزالة أي رواسب طهي بشكل أسهل، ومن ثم تتفادى حرقها عند استخدام الموقد في المرة التالية.
- لا يتطلب تنظيف الجهاز أي مواد تنظيف خاصة. استخدم المياه الدافئة مع سائل التنظيف، وقطعة قماش ناعمة أو إسفنج لتنظيف المنتج ثم قم بمسحه بقطعة قماش جافة.
- تأكد دائماً من مسح أي سوائل زائدة تماماً بعد التنظيف ومسح أي انكسار في الحال.
- لا تستخدم مواد التنظيف التي تحتوي على أحماض أو كلور لتنظيف أسطح الاستانلس والمقبض. استخدم قطعة قماش ناعمة مع منظف سائل (لا يعمل على التآكل) لمسح هذه الأجزاء وتنظيفها، مع الانتباه للمسح في اتجاه واحد.

**(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون موجودة في منتجك.)**

لا تستخدم كاشطات معدنية صلبة أو مواد تنظيف تعمل على التآكل لتنظيف الغطاء الزجاجي. حيث يمكن أن يتلف السطح الزجاجي.

**i** قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المطهرات. لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.

## الشواء بمشواة الغاز

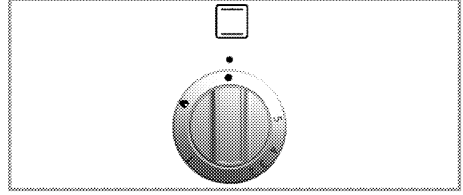
وقت الشواء #	التحضير/الإعداد	الطعام
3...10 دقيقة.	.....	تحميص منتجات الخبز
15...20 دقيقة.	.....	قطع اللحم الصغيرة والسجق واللحم البقري المملح وما إلى ذلك.
20...25 دقيقة.	الدجاج على حامل سلكي ومقلوبة رأساً على عقب.	شرائح لحم الضلوع، وشرائح فخذ العجل، وقطع الدجاج، وما إلى ذلك.
10...20 دقيقة.	ضع السمك الكامل وشرائح السمك على قاعدة إناء المشواة.	سمك كامل، شرائح السمك، أصابع السمك
15...20 دقيقة.	.....	السمك في فتات الخبز
15...20 دقيقة.	.....	منتجات البطاطس المطهية مسبقاً
12...15 دقيقة.	ضعها على قاعدة إناء المشواة.	البيتزا
8...10 دقيقة.	ضع الطبق على قاعدة تجويف المشواة مباشرة.	الشواء/تحميص الطعام
# يتوقف على الحجم والمادة والسمك		

## كيفية تشغيل الموقد الغازي



الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.

لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.



يتم تشغيل المشواة باستخدام مقبض التحكم في المشواة. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز.

يجب أن يظل باب الموقد مفتوحاً أثناء الشبي.

أسطح ساخنة قد تسبب الحروق! ابق الأطفال بعيداً عن الجهاز.

يظل باب الفرن مائل قليلاً عندما يفتح تماماً، وذلك حتى لا يصل الرذاذ إليك.

### تشغيل المشواة

يتم إشعال مشواة الغاز باستخدام زر الإشعال.

1. افتح باب الموقد.

2. اضغط مطولاً على المقبض وأدره في اتجاه

عقارب الساعة حتى رمز المشواة.

3. اضغط واستمر في الضغط على مفتاح الإشعال.

« كرر الإجراء حتى يتم إشعال الغاز.

4. اضغط مطولاً على المقبض لمدة 3 إلى 5 ثوان.

5. تأكد من إشعال المشواة.

6. في حالة انقطاع الكهرباء، أشعل شعلة المشواة

باستخدام الولاعة أو الكبريت.

يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية.

إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم

بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم

بنهوية الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال

الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

### إيقاف تشغيل المشواة

1. أدر مقبض التحكم في المشواة إلى وضع إيقاف

التشغيل (العلوي).

### وظيفة السيخ الدوار

بعد تحديد وظيفة المشواة، اضغط على زر السيخ الدوار.

• بعد تحديد وظيفة المشواة، قم بتسيخ اللحم أو الدجاج في السيخ.

• أدخل السيخ الدوار في فتحته في موتور التدوير الموجود بالجدار الخلفي للموقد.

• ضع السيخ الدوار في إطار السيخ.

• ضع الإطار في الحامل المناسب بالموقد.

• ضع صينية على أحد الحوامل السفلية لتجميع الدهون المتساقطة. ضع بعض الماء في

الصينية لتسهيل عملية التنظيف.

• لا تنس إزالة المقبض البلاستيكي من السيخ الدوار.

• عند اكتمال عملية الطهي، ثبت المقبض

البلاستيكي وأخرج الطعام من الموقد.

### جدول أوقات الطهي

التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل

إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة

حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتفضيلك

للطهي.

• الرف الأول في الفرن هو الرف السفلي.



## جدول أوقات الطهي

الرّف الأول في الفرن هو الرّف السفلي.

التوقيتات في هذا الرسم مُعدة كدليل إرشادي. قد تختلف التوقيتات بسبب درجة حرارة الطعام، وكثافته، ونوعه، وتفصيلك للطهي.

أوقف الأطباق على لوحة الخبز لتفادي حدوث انسكاب على قاعدة الموقد وللمساعدة على المحافظة على الموقد نظيفًا.

أقصى حمل لصينية الفرن: 4 كجم (8.8 رطل)

## التحميص والشواء

الطعام	إكسسوارات للاستخدام	التسخين العنصري* دقيقة	مستوى الإدخال	وضع مقبض التحكم	وقت الطهي
فطيرة التفاح	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10	3	1	60...70 دقيقة.
تورته الفواكه	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10	3	1	60...70 دقيقة.
فطيرة	طبق معدني أسود مستدير بقطر 20 سم على شواية سلكية***	10	3	1	60...70 دقيقة.
البسكويت	صينية قياسيه**	10	4	2...1	30...40 دقيقة.
المعجنات	صينية قياسيه**	10	4...3	2...1	40...50 دقيقة.
الكعك	قالب كعكة على مشبك شواء***	10	3	2...1	60...70 دقيقة.
البسكويت	صينية قياسيه**	10	4	2...1	30...40 دقيقة.
لحم الضأن المشوي	صينية قياسيه**	10	5...4	3	35...45 دقيقة. وفقًا لـ 450 +g 30 دقيقة.
اللحم البقري المشوي	صينية قياسيه**	10	4...3	3	100...130 دقيقة. وفقًا لـ 450 +g 30 دقيقة.
لحم الديك الرومي	صينية قياسيه**	10	3	3	100...130 دقيقة. وفقًا لـ 450 +g 30 دقيقة.
الدجاج	صينية قياسيه**	10	3	2...1	100...130 دقيقة. وفقًا لـ 450 +g 25 دقيقة.
الكسرولة	صينية قياسيه**	10	4	2...1	90...120 دقيقة. §
الأسماك	صينية قياسيه**	10	3	2...1	45...55 دقيقة.
المعكرونة	صينية قياسيه**	10	4	2...1	50...55 دقيقة.
ساندويتش فيكتوريا	صينية قياسيه**	10	3	1	30...35 دقيقة.

\* في وضع مقبض التحكم / 5 § يتوقف على الكمية / # يتوقف على الحجم

\*\* قد لا يتم تزويد المنتج بهذه الملحقات

\*\*\* لا يتم توفير هذه الملحقات مع المنتج. هذه الملحقات متاحة للشراء تجاريًا.

## تشغيل موقد الغاز

1. يتم إشعال شعلات الغاز عن طريق زر الإشعال. افتح باب الفرن.
2. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الفرن الغازي، ثم أدركه عكس اتجاه عقارب الساعة.
3. اضغط على زر الإشعال وحرره مرة أخرى.
4. اضغط مطولاً على مقبض التحكم في الموقد لمدة 3 إلى 5 ثوان.
- « كرر العملية حتى يتم إشعال الغاز المتصاعد.
5. ابق مقبض التحكم في الموقد مغطوياً لمدة 3 إلى 5 ثوانٍ أخرى. تأكد من إشعال الغاز ونشوب اللهب.
6. حدد طاقة الخبز /علامة الغاز المطلوبة.
7. إن لم تكن هناك كهرباء، فأشعل الغاز بولاعة غازية من خلال فتحة التحكم في الإشعال.

**⚠** يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!  
لا تحاول إشعال الغاز لما يزيد على 15 ثانية. إلا لم يشتعل الموقد في خلال 15 ثانية، قم بإيقاف المقبض وانتظر لمدة 1 دقيقة. قم بتهوئة الغرفة قبل إعادة محاولة إشعال الموقد. يوجد خطر انضغاط الغاز والانفجار!

## إيقاف تشغيل موقد الغاز

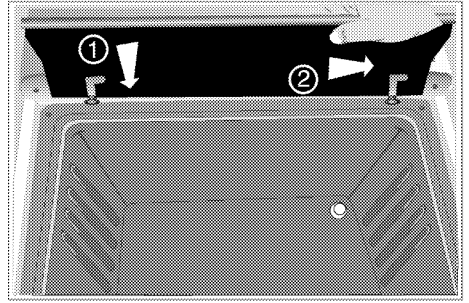
1. أدر مقبض التحكم في الموقد الغازي باتجاه الإيقاف (العلوي).
- تعني مستويات الغاز ما يلي:

مستوى الغاز	1	2	3	4	5
درجة الحرارة بالدرجة المنوية	170	180	200	230	280

المثال، تكون مفيدة عندما ترغب في تقليب الطعام الموجود داخل الموقد في وقت محدد عند نقطة محددة. سوف تصدر ساعة التنبيه إشارة بمجرد اكتمال ضبط الوقت.

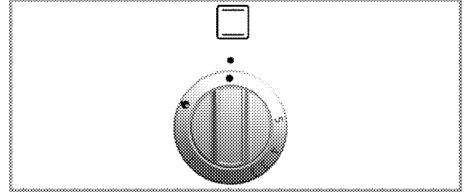
## ضبط ساعة التوقيت

1. أدر مقبض ضبط الوقت باتجاه عقارب الساعة لتحديد كم من الوقت سيصدر صوت التنبيه.
  2. سيدور المقبض عكس اتجاه عقارب الساعة عند وقت انتهاء الطهي وسيصدر صوت التنبيه. لا تعمل ساعة التنبيه على إيقاف تشغيل الموقد.
- i** قم بلف مقبض الوظيفة عكس اتجاه عقارب الساعة لوضع إيقاف التشغيل (العلوي) لإيقاف تشغيل الموقد.



« عند تركيب لوحة حماية مقبض التحكم، بظل باب الموقد مفتوحاً.

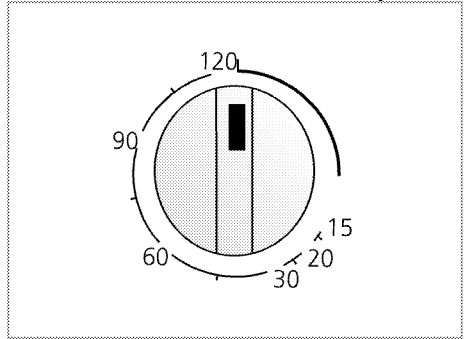
## كيفية استخدام الموقد الغازي



يتم تشغيل الموقد الغازي من خلال مقبض التحكم في الموقد الغازي. في وضع إيقاف التشغيل (العلوي)، يتم إيقاف مصدر الإمداد بالغاز.

**⚠** في حالة تشغيل المروحة أثناء استخدام الفرن الغازي، يمكنك الحصول على طهي أكثر تجانساً.

## استخدام الساعة كمنبه



وليس لساعة التوقيت أي تأثير على وظائف الموقد. ولكنها تستخدم فقط كنظام تحذير. على سبيل

- ينبغي وضع السمك في الحامل الأوسط أو الحامل السفلي في اللوح المقاوم للحرارة.

### نصائح عند الشبّ

- عند شبّ اللحم أو الأسماك والدواجن، فإنها تصحب بنية بسرعة، فأضف لها قشرة لذيذة ولا تدعها جافة. إن القطع المستوية، وأسياخ اللحم والسجق مناسبة تماماً للشبّ مثلها مثل الخضروات التي بها كميات كبيرة من الماء كالطماطم والبصل.
- وزع القطع ليتم شيها على الشواية السلكية أو في صينية الخبز المزودة بشواية سلكية بحيث لا تتجاوز المساحة التي تغطيها قطع اللحم مساحة حجم السخان.

- أمل الرف السلكي أو صينية الخبز مع ضبط الشواية في الموقد بالمستوى المطلوب. إذا كنت تقوم بالشبّ على الرف السلكي، فقم بإمالة صينية الخبز إلى الحامل السفلي لتجميع الدهون المتساقطة. ينبغي أن يكون حجم صينية الخبز التي سيتم إمالتها في حجم يغطي مساحة الشبّ بالكامل. قد لا يتم توفير الصينية مع المنتج. أضف بعض الماء إلى صينية الخبز لتنظيفها فيما بعد بسهولة.

الأطعمة غير المناسبة للشواء قد تمثل خطر الحريق. في عملية الشواء، استخدم الطعام المناسب لحرارة الشواء الشديدة فقط.



لا تضع الطعام بعيداً أكثر من اللازم في مؤخرة المشواة. فهذه المنطقة هي الأكثر سخونة وقد يتسبب ذلك في اشتعال الدهون.

### ركب لوحة حماية مقبض التحكم.

- يستخدم لوحة حماية مقبض التحكم للشبّ عندما يكون باب الموقد مفتوحاً. يعمل على حماية لوحة التحكم ومفاتيح التحكم من الحرارة والانسحاق.
- 1. افتح باب الموقد وضع لوحة حماية مقبض التحكم في السنون الموجودة أسفل لوحة التحكم.

### معلومات عامة حول الخبز والتحمير والشبّ

- أسطح ساخنة قد تسبب الحروق! قد يصبح الجهاز ساخناً أثناء استخدامه. لا تقم مطلقاً بلمس الشعلات الساخنة أو الأجزاء الداخلية من الفرن أو عناصر التسخين أو ما إلى ذلك. وحافظ على بقاء الأطفال بعيداً عن الجهاز! استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.



- توخ الحرص عند فتح باب الفرن حيث قد تتسرب الأبخرة. البخار الخارج يمكن أن يحرق يديك، أو وجهك و/أو عينيك.



### نصائح عند الخبز

- استخدم ألواح معدنية مطلية لا يلتصق الطعام بها أو أواني من الألومنيوم أو قوالب السليكون المقاومة للحرارة.
- استغل المساحة المتوفرة على الحملات أحسن استغلال.
- ضع قالب الخبز في منتصف الحامل.
- حدد الموضع الصحيح للحامل قبل تشغيل الموقد أو الشواية. تجنب تغيير موضع الحامل عندما يكون الموقد ساخناً.
- ابق باب الفرن مغلقاً.

### نصائح عند التحمير

- سيعمل تبديل الدجاجة الكاملة والديك الرومي وشرائخ اللحم الكبيرة بتبيلة كعصير الليمون والفلفل الأسود قبل الطهي على زيادة تحسن عملية الطهي.
- يستغرق طهي اللحم ذي العظم مدة أطول تقدر بحوالي 15 إلى 30 دقيقة قبل أن يتم طهيها عند مقارنتها بطهي شريحة لحم بنفس الحجم خالية من العظم.
- يتطلب كل سم من سمك اللحم مدة من 4 إلى 5 دقائق تقريباً من وقت الطهي.
- اترك اللحم داخل الموقد لمدة 10 دقائق بعد انتهاء الوقت اللازم للطهي. من الأفضل توزيع عصير الليمون على كامل قطعة اللحم وعدم تسربه عند تقطيع اللحم.

3. اضبطه على طاقة الطهي المرغوبة.

### إيقاف تشغيل شعلات الغاز

قم بلف مفتاح نطاق الحفاظ على السخونة إلى وضع الإيقاف (العلوي).



في حالة إطفاء ألسنة اللهب عن طريق

الخطأ ، قم بإيقاف تشغيل التحكم في

الموقد ولا تحاول إعادة إشعال الحارق لمدة

دقيقة واحدة على الأقل.

### نظام أمان إغلاق الغاز (في بعض الموديلات

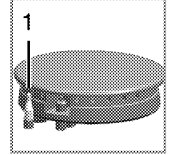
مع عنصر حراري)

كإجراء احترازي ضد الانفجار

بسبب ازدياد تدفق السائل

في الشعلات، فهناك آلية

أمان لإعتاق وإغلاق الغاز.



1. أمان إيقاف الغاز

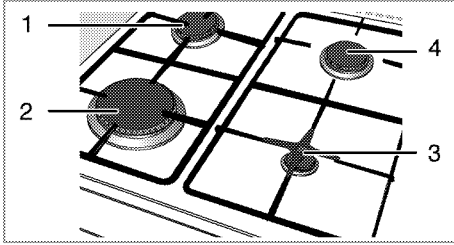
- ادفع المفتاح إلى الداخل ثم قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة للإشعال.
- بعد إشعال الغاز، استمر بالضغط على المفتاح لمدة 3-5 ثوانٍ إضافية لتشغيل نظام الأمان.
- إذا لم يتم إشعال الغاز بعد أن قمت بالضغط على المفتاح وتركه، قم بتكرار نفس الإجراء بالاستمرار بالضغط على المفتاح لمدة 15 ثانية.
- حرر المفتاح إذا لم يشتغل الموقد في خلال 15 ثانية.
- انتظر 1 دقيقة على الأقل قبل المحاولة مرة أخرى. يوجد خطر تجمع الغاز والانفجار!



### معلومات عامة حول الطهي



لا تملأ القدر بالمزيت بما يزيد على ثلثها. لا تترك الموقد بدون رقابة عند تسخين الزيت. التسخين المفرط للزيت يجلب خطر الحريق. **ولا تحاول إطلاقاً إطفاء النيران بالماء** عندما تنضرم النيران في الزيوت، قم بتغطيتها ببطانية نيران أو قماش رطب. قم بإيقاف الموقد عن العمل إذا كان من الأمان فعل ذلك واتصل بإدارة النيران.



- 1 شعلة عادية 18-20 سم
- 2 شعلة سريعة 22-24 سم
- 3 شعلة مساعدة 12-18 سم
- 4 شعلة عادية 18-20 سم هي قائمة بالأقطار الموصى بها للاوعية التي يتعين استخدامها على الشعلات المصنعة.



لا تستخدم مقالي الطبخ خارج حدود البعد المذكورة أعلاه. بسبب استخدام أكبر المقالي تسمم بأول أكسيد الكربون وارتفاع درجة حرارة الأسطح المجاورة ومقاوض التحكم. استخدام أصغر المقالي قد يجعل اللهب يتسبب في التعرض للحرق.



قد تلتف أجزاء أو مكونات منتجك بسبب ارتفاع درجة الحرارة أثناء الطهي باستخدام ملحقات مماثلة تُستخدم في صنع الجمر ولا يُنصح بها في الدليل. الضرر الناجم عن هذا الاستخدام هو مسؤولية المستخدم.

رمز اللهب الكبير يشير إلى أعلى قوة طهي ورمز اللهب الصغير يشير إلى أقل رمز طهي. في وضع الإيقاف (العلوي)، لا يتم ضخ الغاز للشعلات.

### أشعال شعلات الغاز

1. استمر في الضغط على مفتاح الموقد.
  2. قم بلفه عكس اتجاه عقارب الساعة نحو رمز اللهب الكبير.
- « يتم إشعال الغاز بالشرارة المتولدة.

- قبل قلي الأطعمة، دائماً قم بتجفيفها وضعها برفق في الزيت الساخن. تأكد من إتمام ذوبان الأطعمة المجمدة قبل قليها.
- لا تغطي الأنية التي تستخدمها لتسخين الزيت.
- ضع الأواني والقدر بطريقة لا تكون مقابضها أعلى الموقد لمنع سخونة المقابض. لا تضع الأواني الغير متوازنة على الموقد.
- لا تضع الأواني والقدر على مناطق الطهي قيد التشغيل. حيث قد بصيها التلف.
- تشغيل مناطق الطهي بدون آنية أو قدر عليها سيتسبب في تلف المنتج. قم بإيقاف تشغيل مناطق الطهي بعد إتمام الطهي.
- حيث أن سطح المنتج يمكن أن يكون ساخناً، فلا تضع أواني البلاستيك والألومنيوم عليه. لا ينبغي استخدام هذه الأواني أيضاً للاحتفاظ بالطعام.
- استخدم الأواني أو القدر مسطحة فقط.
- ضع المقدار المناسب من الطعام في القدر والأواني. وبالتالي، لن ينبغي عليك أن تقوم بأي تنظيف غير ضرورية لمنع الأطلاق من الفوران.
- لا تضع أغصية الأواني أو القدر على مناطق الطهي.
- ضع القدر بطريقة يكون مركزها على منطقة الطهي. عندما ترغب في تحريك القدر على منطقة طهي أخرى، قم برفعها وضعها على منطقة الطهي التي ترغب فيها بدلاً من سحبها.

### الطهي بالغاز

- ينبغي أن يتوافق حجم الآنية مع اللهب. قم بتعديل السنة اللهب حتى لا تمتد لفاع الآنية ومركز الآنية على حامل الأواني.

- اختر الشعلة المناسبة لحجم قاعدة الوعاء المزمع استخدامه. طواختر دوما حجم الأوعية الصحيح لوجباتك. قد تتطلب الأوعية الكبيرة استهلاك قدرا أكبر من الطاقة.
- يمكن العثور على معلومات حول كفاءة الطاقة وفقاً لـ 2014/66EU في بطاقة المنتج المقدمة مع المنتج.

## الاستخدام الأول

### عملية التنظيف الأولى للجهاز

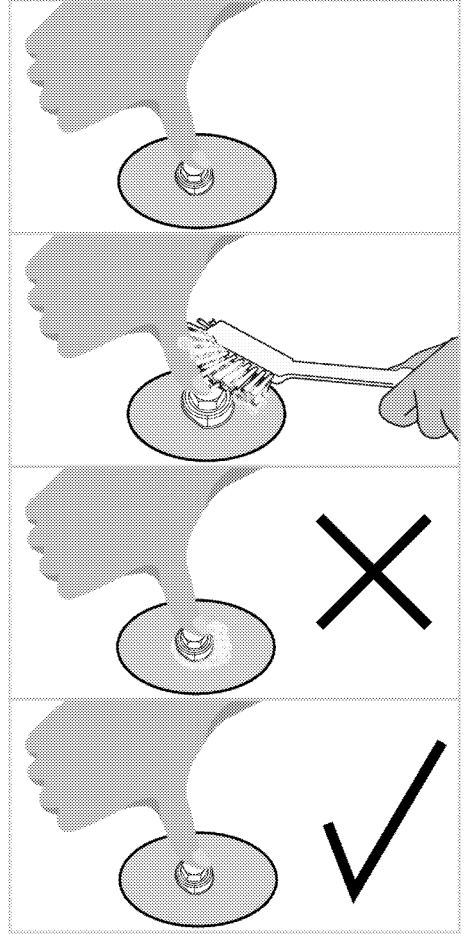
- **i** قد يلحق التلف بسطح الجهاز بفعل بعض مواد التنظيف أو المظهرات. لذا لا تستخدم أي مواد تطهير قوية أو مساحيق/كريم التنظيف أو أدوات حادة.
- 1. أزل كافة مواد التغليف.
- 2. امسح أسطح الجهاز بقطعة قماش مبللة أو أسفنجية، ثم امسحها بقطعة قماش للتجفيف.

## نصائح لتوفير الطاقة

- ستساعدك النصائح التالية على استخدام الجهاز بطريقة فعالة بيئياً وموفرة للطاقة:
- استخدم صينيات ملونة مطلية بالمينا، تحسباً لانتقال الحرارة.
- أثناء طهي وجباتك، قم بإجراء عملية تسخين مسبق إن تم النصح بذلك في دليل المستخدم أو إرشادات الطهي.
- أثناء الطهي، لا تفتح باب الفرن بشكل متكرر. حاول أن تطبخ أكثر من طبق في نفس الوقت كلما أمكن. يمكنك الطهي بوضع طبقي طهي على الشواية السلكية.
- اصبخ أكثر من طبق واحد يعد الآخر. حيث سيكون الفرن ساخناً أصلاً.
- اعمل دوماً على إذابة الثلج من الوجبات المجمدة قبل طهيها.
- عليك استخدام أواني/أوعية بأغطية عند الطهي. إذا لم يكن هناك غطاء، قد يزداد استهلاك الطاقة 4 مرات.

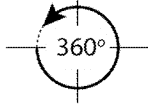
## التخلص من المنتج القديم

- قم بتخزين الجهاز في صندوقه الأصلي وقم بنقل الجهاز في الصندوق الكرتوني الأصلي الخاص به. اتبع التعليمات المكتوبة على الصندوق. إذا لم يكن لديك الصندوق الأصلي، قم بلف الجهاز بالغطاء ذو الفقاع أو بالورق المقوى السميك وقم بربطه بإحكام لتجنب تلفه أثناء النقل.
- لتجنب تسبب الرف السلكي والصينية الموجودة داخل الفرن في إتلاف باب الفرن، ضع شريط من الورق المقوى داخل باب الفرن بحيث يحاذي موضع الصينيات. قم أيضاً بإحكام ربط باب الفرن بجدرانه الجانبية.
- قم بإحكام تثبيت الأغطية ودعامات الأواني بشريط لاصق.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه.
- لا تضع أي عناصر على الجهاز وتقم بتحريكها في وضع منتصب. **i**
- افحص الشكل العام للمنتج للتأكد من عدم وقوع أي تلف له أثناء النقل. **i**



غاز طبيعي إلى  
بيوتان/برويان (LPG)  
إلى غاز طبيعي (2G)  
13 350 مللي بار غاز  
بولندا المحلي

أرخ المسمار  
360 درجة (تقريباً)



**i** تخفيض معدل التدفق يمكن أن يختلف وفقاً للمنتج والشعلة ونوع الغاز. تأكد من أن طول لسان اللهب يتوافق مع الشكل أعلاه.

### فحص التسريب في المحاقن

قبل إجراء عملية التحويل على المنتج، تأكد من أن جميع مقابض التحكم مضبوطة على وضع الإغلاق.

بعد تحويل المحاقن بشكل صحيح، يجب فحص جميع المحاقن للتأكد من عدم تسرب الغاز منها.

1. تأكد من أن مصدر إمداد المنتج بالغاز مضبوط على وضع التشغيل، مع إبقاء جميع مقابض التحكم في نفس الوقت على وضع الإيقاف.

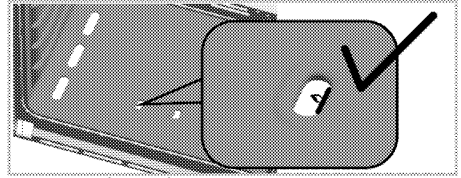
2. يتم سد فتحة كل محقن بأحد الأصابع مع الضغط بشكل معقول لإيقاف تسرب الغاز.

عندما يتم تشغيل مقبض التحكم المقابل له، ويتم إبقاؤه في وضع منخفض حتى يتاح للغاز أن يصل إلى المحقن.

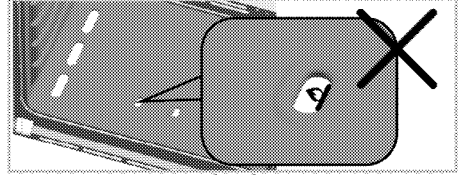
3. ضع ماء وصابوناً معد مسبقاً على وصلة المحقن بواسطة فرشاة صغيرة، حيث إنه إذا كان هناك تسريب غاز عند وصلة المحقن، فسيبدأ الماء والصابون في إحداث رغاوي. في هذه الحالة، أحكم ربط المحقن بمقدار قوة معقول، وكرر إجراء عملية الخطوة الثالثة مرة أخرى.

4. إذا ظلت الرغاوي تظهر كما هي، يجب أن تغلق مصدر إمداد المنتج بالغاز فوراً واتصل بوكيل صيانة معتمد أو بغني يحمل رخصة. لا تستخدم المنتج حتى يتم إجراء الصيانة المعتمدة في المنتج.

5.



بوفر ارتفاع لسان اللهب المثالي أفضل أداء.



إذا كان لسان اللهب كبيراً جداً،\* يمكن أن تكون درجة حرارة الفرن عالية جداً، لذا يمكن أن يتأثر أداء الطهي بشكل سلبي.

**i** بعد إجراء تعديل لسان لهب الغاز قم بفتح الباب وغلقه بشكل متكرر وتأكد من أن لسان لهب الفرن لم ينطفئ.

**i** إذا تم تغيير نوع الغاز للوحدة، فإنه يجب أيضاً تغيير بطاقة التصنيف التي توضح نوع الغاز بالوحدة.

غاز طبيعي إلى  
بيوتان/برويان (LPG)  
إلى غاز طبيعي (2G)  
20 مللي بار / 25 25G  
مللي بار / 25.3G  
25 مللي بار

أرخ المسمار  
180 درجة (تقريباً)



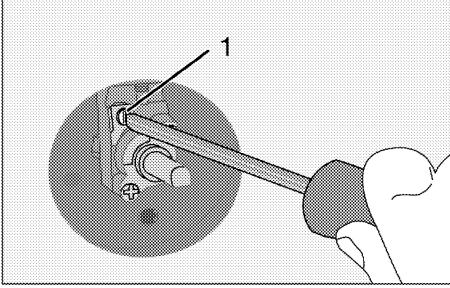
غاز طبيعي إلى  
بيوتان/برويان (LPG)  
إلى غاز طبيعي (2G)  
10 مللي بار / 13 20G  
مللي بار

أرخ المسمار  
270 درجة (تقريباً)





3. قم بإخراج مقبض التحكم من موضعه.
4. بعد مرور 15 دقيقة، قم بتعديل الفرن على موضع اللهب الأقل ارتفاعاً.

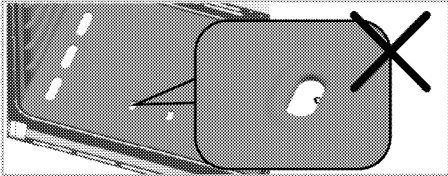


5. اضبط طول اللهب على 2 إلى 3 سم عن طريق المسمار 1 بمحس الموقد. يؤدي تدوير المسمار باتجاه عقارب الساعة إلى خفض ارتفاع لسان اللهب، أما تدوير المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة فيؤدي إلى زيادة ارتفاع لسان اللهب.

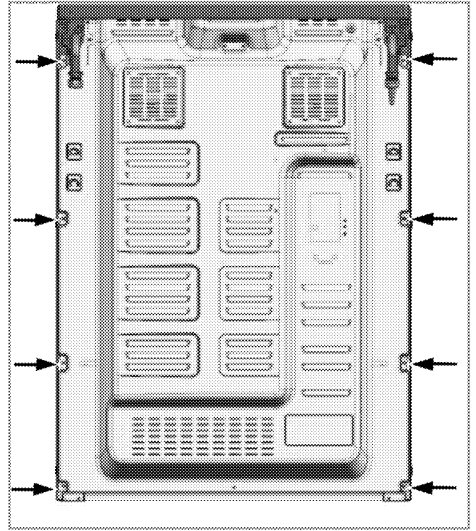
**i** إذا لا يمكن تعيين معدل تدفق الغاز من الفرن مع إزالة مقبض الباب، الرجاء إزالة أجزاء الفرن اللازمة (لوحة التحكم، لوحة الموقد الخ) ومن ثم تحديد معدل تدفق الغاز من الفرن.

**i** إذا زادت درجة حرارة الفرن على نحو زائد، فأوقف تشغيل الفرن واتصل بمركز الخدمة المعتمد لإصلاح ترموستات الفرن.

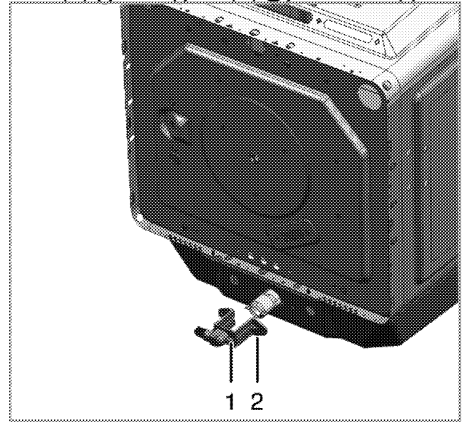
اضبط لسان اللهب للارتفاع المثالي كما هو موضح في الشكل أدناه عن طريق المسمار 1 بمحس الفرن. يؤدي تدوير المسمار باتجاه عقارب الساعة إلى خفض ارتفاع لسان اللهب، أما تدوير المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة فيؤدي إلى زيادة ارتفاع لسان اللهب.



إذا كان لسان اللهب صغيراً جداً، \* يمكن أن تكون درجة حرارة الفرن منخفضة جداً، لذا يمكن أن يتأثر أداء الطهي بشكل سلبي.



2. قم بفك 2 مسماري (2) حامل المحقن (1).



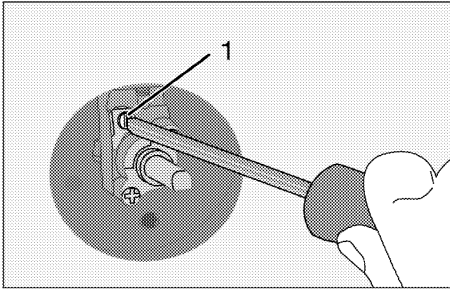
- 1 حامل المحقن
- 2 مسمار

3. اسحب حامل المحقن للخارج.
4. قم بفك المحقن بتدويره عكس عقارب الساعة.
5. قم بتثبيت محقن الغاز الجديد.

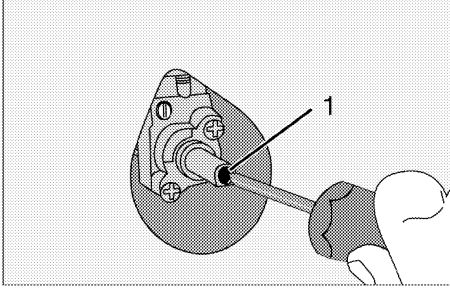
### تخفيض معدل التدفق لفرن الغاز

حتى تعمل وظائف الفرن على نحو سليم فمن الأهمية الشديدة إعادة فحص عملية تعديل التدفق وتوفيراً للأمان التام للمستخدم يجب أن يتم إجراء هذه العمليات بتوخي الحرص المطلوب.

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع اللهب العالي.
2. أغلق باب الفرن وانتظر لمدة 10 إلى 15 دقيقة حتى يصبح الفرن جاهزاً للتعديل.



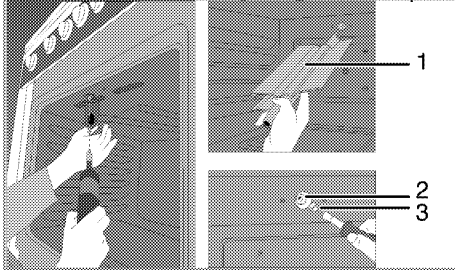
1 مسمار ضبط معدل التدفق.



1 مسمار ضبط معدل التدفق.

### استبدال محقن الغاز الخاص بالشواية

1. افتح الباب الأمامي.
2. فك مسمار شعلة الشواية.
3. اجذب برفق شعلة الشواية (1) لتحريرها بواسطة الوصلة (وصلات) الموجودة الجانب الخلفي المتصل.
4. قم بفك المحقن بتدويره عكس عقارب الساعة.
5. قم بتثبيت محقن الغاز الجديد.

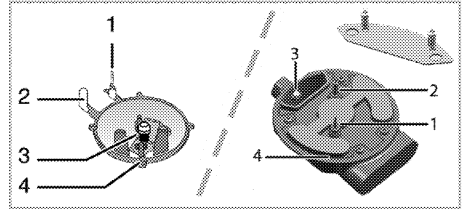


- 1 شعلة الشواية
- 2 حامل المحقن
- 3 محقن الغاز

### استبدال محقن الغاز الخاص بالموقد

1. قم بفك مسامير تثبيت الجانب الخلفي.

**i** ((تختلف تبعاً لطراز المنتج.))  
في بعض شعلات الموقد تتم تغطية الحاقن بقطعة معدنية. يجب أن يتم خلع الغطاء المعدني لاستبدال الحاقن.



- 1 جهاز عطل اللهب (يعتمد على الطراز)
- 2 قابس الشرر
- 3 محقن الغاز
- 4 الشعلة

**i** لا تقم بمحاولة إزالة محابس شعلات الغاز إلا في الظروف غير العادية. يمكنك الاتصال بمركز الخدمة المعتمد إذا لزم تغيير المحابس.

### إعداد معدل التدفق المنخفض لمحابس الموقد

1. قم بإشعال الشعلة التي ترغب في ضبطها وقم بلف مقبض التحكم إلى وضع التدفق المنخفض.
2. أخرج المقبض من محبس الغاز.
3. استخدم مفك ذا حجم مناسب لضبط مسمار ضبط معدل التدفق.

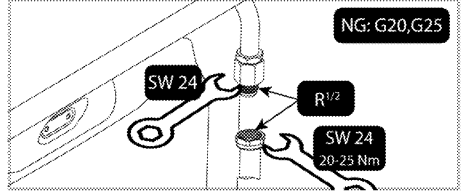
بالنسبة لغاز البترول المسال (LPG) (البيوتان - البروبان)، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. بالنسبة للغاز الطبيعي، ينبغي لفة المسمار عكس اتجاه عقارب الساعة مرة واحدة.

« ينبغي أن يكون الارتفاع الطبيعي للسان اللهب المستقيم في موضع معدل التدفق المنخفض في حدود 6-7 مم.

4. إذا كان ارتفاع لسان اللهب أعلى من المطلوب، قم بلف المسمار باتجاه عقارب الساعة. إذا كان أصغر من ذلك فأدره عكس عقارب الساعة.
5. للقيام بإجراء التحكم النهائي، اضبط الشعلة على كل من وضع الشعلة العالية ووضع التدفق المنخفض وتحقق من تشغيل أو إغلاق لهب الشعلة.

وفقاً لنوع محبس الغاز المستخدم بالجهاز قد يختلف موضع ضبط المسمار.

وإحكام ربطه بإحكام، مع تثبيت الرباط في مكانه باستخدام مفتاح البراغي مقاس 24 مم.



4. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

### التحقق من عدم وجود تسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إيقاف تشغيل جميع المقابض الموجودة بالمنتج. تأكد من فتح مصدر إمداد الغاز. حضر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب سيَرغِي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل الغاز مرة أخرى.
- تأكد من أن مخرج الغاز غير المستخدم مغلق بسدادة مخفية. حضر الرغوة الصابونية وضعها على نقطة توصيل السدادة العمياء لمراقبة تسرب الغاز. سيَرغِي الجزء الصابوني إذا كان هناك تسرب غاز. وفي هذه الحالة، افحص توصيل السدادة العمياء مرة أخرى.
- بدلاً من الصابون، يمكنك استخدام البخاخ المتاحة تجارياً لفحص تسرب الغاز.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.
- إذا كان هناك تسرب للغاز، أغلق مصدر الغاز وقم بتهوية الغرفة.

### فحص التسرب عند نقطة التوصيل

- تأكد من إغلاق جميع مقابض المنتج. تأكد من فتح مصدر الغاز. جهز رغوة صابون وضعها على نقطة توصيل الخرطوم لمراقبة تسرب الغاز.
- حيث سيحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب. في هذه الحالة، افحص وصلة الغاز مرة أخرى.
- في حالة احتواء المنتج على مخرج غاز، تأكد من إغلاق مخرج الغاز غير المستخدم باستخدام سدادة مصممة. جهز رغوة صابون وضعها على نقطة توصيل السدادة المصممة لفحص تسرب الغاز. حيث سيحدث الجزء المبلل بالصابون رغوة في حالة وجود تسرب.

في هذه الحالة، افحص وصلة السدادة المصممة مرة أخرى.  
كبدل عن الصابون، يمكنك استخدام البخاخات المخصصة لفحص تسرب الغاز المتوفرة تجارياً.

❗ لا تستخدم الكبريت أو الولاة في إجراء مراقبة تسرب الغاز.

• ادفع المنتج باتجاه حائط المطبخ.

### ضبط أقدام الموقد

• قد تسبب الاهتزازات أثناء الاستخدام في تحرك أواني الطهي. يمكن تفادي حدوث هذا الموقف الخطر بوضع المنتج بشكل مستوي ومتوازن.

• من أجل سلامتك، يُرجى التأكد من المنتج موضوع بشكل مستوي وذلك بضبط الأربع أقدام الموجودة بالجزء السفلي عن طريق التدوير لليمين أو لليسار وقم بالمحاذاة بشكل مستوي على السطح المخصص للعمل.

### المراجعة النهائية

1. قم بفحص الوظائف الكهربائية.
2. قم بفتح مصدر الإمداد بالغاز.
3. قم بمراجعة عملية تركيب الغاز للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.
4. قم بإشعال الشعلات والتحقق من مظهر ألسنة اللهب.

❗ لا بد وأن يكون اللهب أزرق وأن يكون له شكل منتظم. إذا كان اللهب مائل للصفرة، افحص ما إذا كان غطاء الموقد مثبت بأمان أو قم بتنظيف الموقد.

### تحويلات الغاز

⚠ قبل بدء العمل في تركيب الغاز، يُرجى إغلاق مصدر الإمداد بالغاز. يوجد خطر وقوع انفجار!

• من أجل تغيير نوع الغاز بالجهاز، قم بتغيير كافة محاقن الغاز واضبط اللهب لكافة الصمامات على موضع معدل التدفق المنخفض.

### استبدال محقن الغاز الخاص بالشعلات

1. قم بإزالة غطاء الشعلة وجسم الشعلة.
2. قم بفك المحاقن بتدويرها عكس عقارب الساعة.
3. قم بتثبيت محاقن الغاز الجديدة.
4. قم بمراجعة كافة التوصيلات للتحقق من إحكام التركيب والتثبيت.

❗ أماكن المحاقن الجديدة معلمة على عبواتها أو جدول محقن الغاز، صفحة 14 يمكن الرجوع إلى جدول المحقن.

يكون هناك صمام غاز طبيعي عند مخرج نظام الغاز ليتم توصيله بالمنتج.  
تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الغاز الطبيعي.

قم بتوصيل منتجك بنظام الغاز الطبيعي في منزلك باستخدام خرطوم غاز مرن يتوافق مع المعايير المحلية.

يجب استخدام حشية مانعة للتسرب جديدة أثناء إجراء توصيل الغاز.

يجب توصيل إمداد الغاز عبر أنبوب غاز أو خرطوم غاز آمن مزود بتركيبات ملولبة في كلا الطرفين.

يمكن التوصيل بطريقتين مختلفتين:

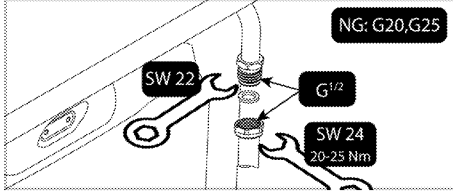
- توصيل من النوع 2 / 1G 228EN ISO

- توصيل من النوع 2 / 1R 10226EN

**توصيل من النوع 2 / 1G 228EN ISO**

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل وتأكد من وضعها بشكل صحيح.

2. قم بتثبيت قطعة توصيل الغاز بالجهاز باستخدام مفتاح ربط 22 مم وضع قطعة التوصيل في قطعة التوصيل باستخدام مفتاح ربط 24 مم.

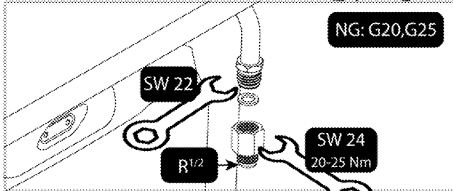


3. بعد التوصيل، يجب عليك التحقق من عدم وجود تسرب لجزء التوصيل.

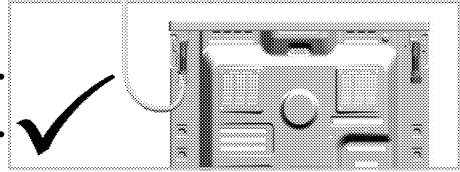
**توصيل من النوع 2 / 1R 10226EN**

1. ضع الحشية الجديدة في قطعة التوصيل للغاز الطبيعي وتأكد من وضعها بشكل صحيح.

2. أثناء تثبيت منفذ توصيل الغاز للمنتج المثبت بمفتاح ربط 22، قم بتوصيل قطعة التوصيل البيني بمخرج غاز المنتج باستخدام مفتاح ربط 24، وأحكام ربطه.

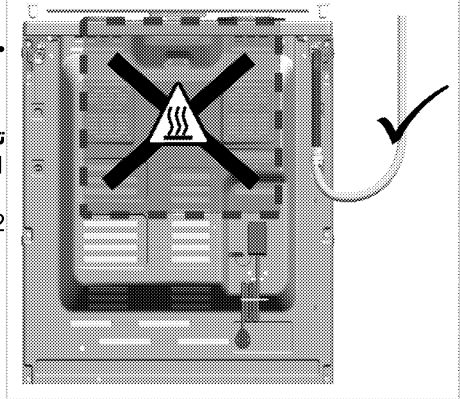


3. قم بلف مركب مانع للتسرب حول الجزء الملولب من الرباط. قم بتوصيل الجزء الملولب من خرطوم / أنبوب غاز الأمان بالموصل البيني باستخدام مفتاح البراعي مقاس 24 مم

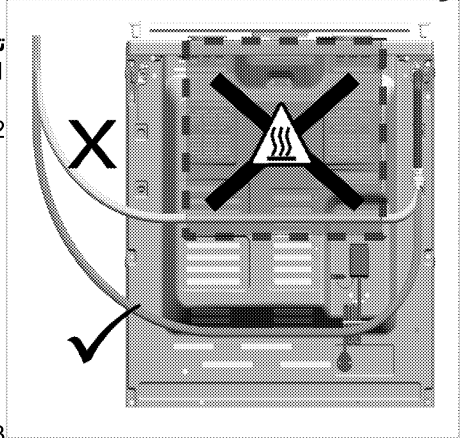


إذا كان منتجك يحتوي على منفذ غاز واحد فقط؛

قبل توصيل خرطوم الغاز، تأكد من أن منفذ خرطوم الغاز في الجزء الخلفي من المنتج على نفس جانب المنتج مثل صمام الغاز الطبيعي.

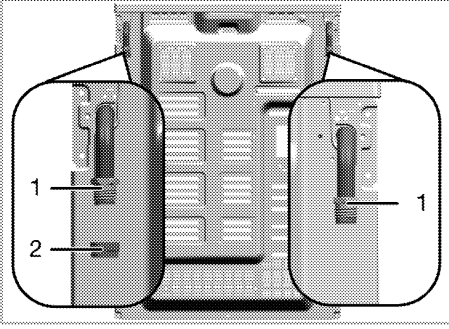


• إذا كان منفذ خرطوم الغاز وصمام الغاز الطبيعي لا يواجهان نفس الجانب، فتأكد من أن الخرطوم لا يمر عبر المنطقة الساخنة عند توصيله.



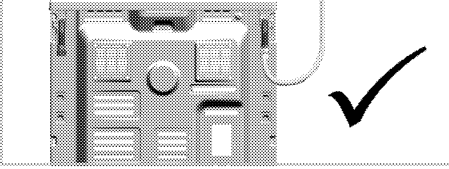
**توصيل الغاز - الغاز الطبيعي**

• يجب تحضير تركيب الغاز الطبيعي بشكل مناسب للتجميع قبل تركيب المنتج. يجب أن

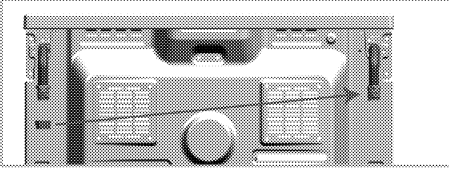


مخرج خرطوم الغاز  
السدادة المصممة

(قد يختلف المنفذ الذي تم توصيل القابس الخفي به وفقاً لطراز المنتج.)  
قبل توصيل الغاز، تأكد من أن مصدر إمداد الغاز الرئيسي ومخرج خرطوم الغاز للمنتج المراد توصيله بالغاز على نفس الجانب. إذا كان مصدر إمداد الغاز الرئيسي ومخرج خرطوم الغاز المفتوح على نفس الجانب، فقم بتوصيل الغاز كما هو موضح في الشكل أدناه.



إذا كان مصدر إمداد الغاز الرئيسي ومخرج خرطوم الغاز مغلقين مع وجه السدادة المخفية على نفس الجانب، فقم بإزالة السدادة المخفية من مخرج خرطوم الغاز باستخدام مفاتيح ربط. أغلق منفذ خرطوم الغاز بهذه السدادة حيث لن يتم توصيل الغاز بحشوية مانعة للتسرب جديدة (غير مستخدمة). يجب عليك التأكد من أن حشوية منع التسرب في مكانها الصحيح.



قم بإجراء توصيل الغاز كما هو موضح في الشكل أدناه على منفذ خرطوم الغاز بالقرب من مصدر إمداد الغاز الرئيسي.

## خطر الحريق:

إذا لم تقم بإجراء التوصيل وفقاً للإرشادات الواردة أدناه، فسيكون هناك خطر تسرب الغاز ونشوب حريق. ولا يمكن تحميل شركتنا المسؤولية عن الأضرار الناتجة عن ذلك.

- يجب أن يتم توصيل الغاز بواسطة شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل فقط.
- تأكد من أن خرطوم الغاز الذي سيتم استخدامه في توصيل الغاز يتوافق مع معايير الغاز المحلية.
- يجب توصيل خرطوم الغاز المرن بطريقة لا تلامس الأجزاء المتحركة والأسطح الساخنة (الموضحة أدناه) حولها، ويجب ألا يتحسر بين الأجزاء المتحركة عن تحركها. (على سبيل المثال؛ الأدراج). وينبغي عدم وضعه في الأماكن التي قد يتم فيها الضغط عليه.
- لا تقم بنقل المنتج الذي تم توصيله بالغاز. فقد يكون هناك خطر تسرب الغاز إذا تم نقله.
- يجب توصيل خرطوم الغاز بعمل لفات بزواوية واسعة ضد إمكانية الكسر والطي أثناء التوصيل.
- يجب عدم سحق خرطوم الغاز أو ثنيه أو قرصه أو لمسه بزوايا حادة أو ملامسته للأجزاء الساخنة من المنتج وأدوات الطهي الموجودة على المنتج. فهناك خطر حدوث انفجار بسبب تلف خرطوم الغاز!
- يجب ألا يتلامس خرطوم الغاز مع الأجزاء التي يمكن أن تصل درجة حرارتها إلى 70 درجة مئوية فوق درجة حرارة الغرفة.
- يجب استخدام مفتاح ربط لتوصيل الغاز وتحويله.
- اختيار جانب توصيل الغاز
- إذا كان منتج يحتوي على منفذين للغاز؛ يمكن تغيير اتجاه التوصيل وفقاً لاتجاه مصدر الغاز الرئيسي.
- أحد المنفذين مغلق بسدادة عمياء. نهاية المنفذ الآخر مفتوحة.

- لا يتم بتركيب الجهاز بالقرب من التلجالات أو المجمدات (أجهزة الفريزر). حيث تستعمل الحرارة المنبعثة من الجهاز إلى زيادة استهلاك أجهزة التبريد للطاقة.
- ينبغي أن يقوم شخصان على الأقل بحمل المنتج.
- يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.
- يجب تجنب استخدام مقبض الباب في حمل الجهاز أو تحريكه. قد يتلف الباب، أو المقابض، أو المفصلات.

## التوصيل الكهربائي

قم بتوصيل المنتج بطرف / منفذ أرضي محمي بواسطة دائرة إيقاف مصغرة ذات سعة مناسبة وفقاً لما هو وارد في جدول "المواصفات الفنية". يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء بمحول أم لا. لن تتحمل شركتنا المسؤولية عن أية أضرار قد تتجم عن استخدام المنتج بدون تركيب طرف أرضي وفقاً للتشريعات المحلية.

لا يجوز توصيل الجهاز بمزود التيار إلا عبر شخص مفوض ومؤهل. لا تبدأ فترة ضمان الجهاز سوى بعد التثبيت الصحيح. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تتجم من قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات.

يجب ألا يكون أبواب الأمان مثبتاً أو مثبتاً أو موضوعاً بحيث يعيق الحركة أو ملامساً للأجزاء الساخنة بالجهاز. لا بد من استبدال كابل الطاقة التالف من قبل فني كهربائي مؤهل. وإلا، فهناك خطر حدوث صدمة كهربائية، أو ماس كهربائي، أو حريق!

يجب أن تتوافق بيانات مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي مع البيانات المحددة على ملصق النوع بالمنتج. يمكن مشاهدة بطاقة التصنيف عندما يكون الباب مفتوحاً أو عندما يكون الغطاء السفلي مفتوحاً أو قد توجد بطاقة التصنيف في الجدار الخلفي للوحدة وذلك حسب نوع الوحدة. يجب أن يتوافق كابل الطاقة الخاصة بالمنتج مع القيم الموضحة في جدول المواصفات الفنية".

يجب أن يكون قابس كابل الطاقة في مكان يسهل الوصول إليه بعد التركيب (لا تقم بتمريره فوق الشعلة).

أثناء توصيل الأسلاك الكهربائية، يجب أن تتلزم باللوائح المحلية والوطنية السارية، وينبغي أن تستخدم مأخذ التوصيل / الخط والقباس المناسب للفرن. في حالة تجاوز حدود طاقة المنتج للقدرة الكهربائية لمأخذ التوصيل / المقبس / الخط، يجب توصيل المنتج من خلال تركيب كهربائي ثابت مباشرةً بدون استخدام مأخذ التيار / المقبس / الخط.

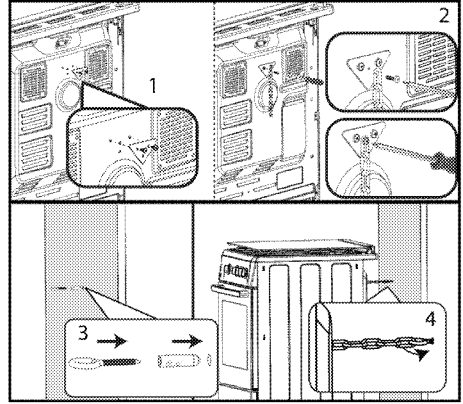
قبل الشروع في أي إجراء من إجراءات التركيب الكهربائي، يرجى فصل الجهاز من مصدر الإمداد بالتيار الرئيسي. يوجد خطر وقوع صدمة كهربائية!

أدخل قابس كابل الطاقة في المقبس.  
**توصيل الغاز**

## تحذيرات عامة

- هناك خطر حدوث انفجار أو حريق أو تسمم إذا تم التثبيت أو الإصلاح أو التوصيل من شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل تركيب المنتج، تأكد من أن شروط التوزيع المحلية (نوع الغاز وضغطه) واعداد غاز المنتج يتوافق مع هذه الشروط. توضح شروط وقيم ضبط الغاز للمنتج على الملصقات (أو ملصق النوع).
- إذا لم يكن رمز بلدك موجوداً على الملصق، فتابع الإرشادات الفنية المحلية لبلدك لتوصيل الغاز وتحويله.
- لا يمكن توصيل المنتج بنظام إمداد الغاز إلا من قبل شخص أو فني معتمد / مرخص / مؤهل.
- لا تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن الأضرار الناشئة عن الإجراءات التي يقوم بها شخص أو فني غير معتمد / غير مرخص / غير مؤهل.
- قبل البدء في أي عمل على تركيب الغاز، أفضل مصدر الغاز. هناك خطر حدوث انفجار! إذا كنت بحاجة إلى استخدام منتج لاحقاً مع نوع مختلف من الغاز، فيجب عليك استشارة الشخص أو الفني المعتمد / المرخص / المؤهل لإجراء التحويل ذي الصلة.
- تأكد من فحص توصيل الغاز جيداً للتأكد من إحكامه بعد كل استخدام. لا يمكن تحميل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي أضرار قد تنشأ بسبب تسرب الغاز الذي قد يحدث نتيجة لتوصيل الغاز أو التحويل الذي يقوم به أشخاص غير معتمدين / غير مرخص لهم.

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلة أمان واحدة؛ يجب تأمين الجهاز ضد الأرجحة باستخدام سلسلة الأمان المزودة مع الفرن. اتبع الخطوات التالية في الصورة لتأمين سلسلة الأمان لمنتجك.



تكون سلسلة الثبات بأقصر طول ممكن لتجنب إمالة أو انحراف الفرن للأمام ولتجنب إمالة الفرن إلى الجانب.

سلسلة تثبيت الموقد للمواقف غير مصممة بفتحة دعامة تعشيق.

### تهوية الغرفة

تتطلب جميع الغرف نافذة قابلة للفتح، أو ما يماثلها، وتتطلب بعض الحجرات منفذ تهوية دائماً أيضاً. يتم سحب الهواء المطلوب للاشتعال من هواء الغرفة، كما تتبع غازات العادم مباشرة إلى الغرفة. تعد التهوية الجيدة أمراً ضرورياً للتشغيل الآمن للجهاز. **الغرف ذات الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية**

يجب أن تكون هناك فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب و/أو النوافذ التي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية بالأبعاد المحددة في الجدول الموجود أدناه وفق إجمالي طاقة الغاز للجهاز (إجمالي استهلاك طاقة الغاز من الجهاز موضحة في جدول المواصفات التقنية لدليل المستخدم هذا). إذا لم توجد فتحات مخصصة للتهوية في الأبواب / النوافذ تتوافق مع إجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أدناه، فيجب إيداً وجود فتحة تهوية ثابتة إضافية في الغرفة لضمان تلبية إجمالي الحد الأدنى من متطلبات التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز. يمكن أن تشمل فتحات التهوية الثابتة فتحات للطوب ذو فتحات التهوية الموجود بالفعل، وأبعاد فتحة مجرى غطاء التهوية وغيرهما.

إجمالي استهلاك الغاز (ك.و)	الحد الأدنى لفتحة التهوية (سم <sup>2</sup> )
2-0	100
3-2	120
4-3	175
6-4	300
8-6	400
10-8	500
11.5-10	600
13-11.5	700
15.5-13	800
17-15.5	900
19-17	1000
24-19	1250

### الغرف التي لا تحتوي على أبواب و/أو نوافذ قابلة للفتح والتي تفتح مباشرة على البيئة الخارجية

إذا لم يكن للغرفة المركب بها الجهاز باب و/أو نافذة تفتح مباشرة على البيئة الخارجية، فيجب أن ينظر في منتجات أخرى توفر فتحة تهوية ثابتة غير قابلة للتعديل والغلق وتلبي إجمالي الحد الأدنى من متطلبات فتحة التهوية لإجمالي استهلاك الغاز للجهاز كما هو موضح في الجدول أعلاه. كما ينبغي اتباع ما تشير به لوائح البناء.

إذا كانت غرفة أو مساحة داخلية تحتوي على أكثر من جهاز غاز، فينبغي توفير مساحة تهوية إضافية على رأس المتطلبات الموجودة في الجدول أعلاه. يجب أن تكون مساحة التهوية الإضافية مناسبة للوائح أجهزة الغاز الأخرى.

يجب أيضاً أن يكون هناك خلوص 10 مم على الأقل أدنى الحافة السفلى للباب الذي يفتح على البيئة الداخلية في الغرفة المركب بها الجهاز. يجب أن تأكد من أن الأشياء مثل السجاد وأغطية الأرض وغيرها لا تؤثر على مساحة الخلوص عند إغلاق الباب. يمكن أن يوضع الموقد في المطبخ أو مطبخ / مطعم أو غرفة نوم وجلوس، ولكن لا يمكن وضعه في حجرة تحتوي على حمام أو دش. يجب ألا يتم تركيب الموقد في غرفة نوم أو جلوس أقل من 20 متراً<sup>3</sup>.

لا تترك هذا الجهاز في حجرة أقل من مستوى سطح الأرض إلا إذا كانت مفتوحة بمستوى الأرض في جانب واحد على الأقل.

### التركيب والتوصيل

يمكن تركيب المنتج وتوصيله فقط وفقاً لقواعد التركيب القانونية.

جانبيه قدرها 65 مم بين الجهاز وأي جدار أو جدار داخلي أو خزانة طويلة.

يمكن أيضًا استخدامه بحيث يقوم دون أن يستند على شيء. يجب توفير مسافة مقدارها 750 ملمتر أعلى السطح الساخن.

(\*) إذا كان من المزمع تركيب غطاء الموقد أعلى الموقد، يرجى الرجوع إلى تعليمات مصنع غطاء الموقد الخاصة بارتفاع التركيب. إذا لم يتم تحديد أي حجم في دليل غطاء المحرك، فيجب ألا يقل هذا الارتفاع عن 650 مم.

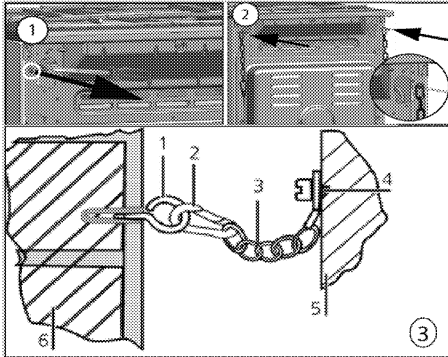
يجب أن تكون أي قطعة من قطع الأثاث المجاورة للجهاز في المطبخ مقاومة للحرارة (100 درجة مئوية كحد أدنى).

#### سلسلة السلامة

إذا كان منتجك يحتوي على سلسلتك أمان؛

يجب تأمين الجهاز ضد السقوط باستخدام سلسلتك الأمان المزودتين مع الفرن.

ثبت الخطاف (1) باستخدام وتد مناسب في جدار المطبخ (6) وقم بتوصيل سلسلة السلامة (3) إلى الخطاف بواسطة آلة الإغلاق (2).



- 1 خطاف التثبيت
- 2 آلية الإغلاق
- 3 سلسلة السلامة
- 4 تثبيت السلسلة بإحكام في مؤخره الفرن
- 5 مؤخره الفرن
- 6 جدار المطبخ

ليظل الضمان ساري المفعول، ينبغي أن يقوم الفني المؤهل بتركيب الجهاز وفقاً للوائح الحالية.

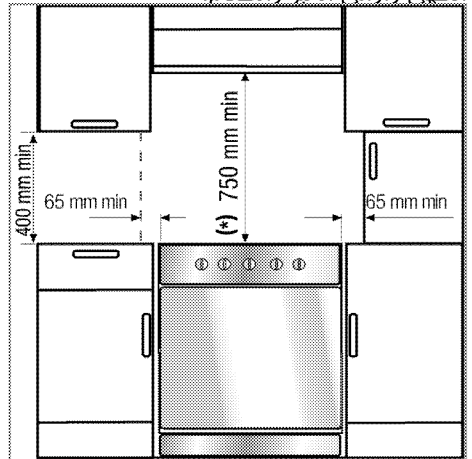
يرجى ملاحظة أن عملية إعداد الموقع والتركيبات الكهربائية والغاز الخاصة بالمنتج تقع في نطاق مسؤولية العميل.

يجب تركيب الجهاز وفقاً لكافة لوائح الغاز وأو الكهرباء المحلية.

قبل القيام بعملية التركيب، افحص بصرياً المنتج للتأكد من عدم وجود عيوب به. وإذا وجدت عيوب، لا تقم بتركيبه. فالمنتجات التالفة تسبب في مخاطر على سلامتك.

#### قبل تركيب الجهاز

لضمان أن فتحات الهواء تظل تحت الجهاز، يوصى بتركيب هذا الجهاز على سطح صلب وألا تتغمس الأرجل في أي سجاد أو أرضية ناعمة. ينبغي أن تكون أرضية المطبخ قادرة على تحمل وزن الجهاز بالإضافة إلى الوزن الإضافي لأواني الطهي وأواني الخبز والطعام.



- هذا المنتج هو جهاز من الفئة 1 وفقاً لمعيار EN 30-1-1، بمعنى أنه يمكن وضعه بحيث يستند الجانب الخلفي وجانب واحد على جداران المطبخ أو أثاث المطبخ أو أي جهاز من أي حجم. ويمكن أن يكون أثاث المطبخ أو الجهاز الموضوع على الجانب الآخر من نفس الحجم أو أصغر.
- يمكن استخدامه مع وحدات المطبخ من أي جانب وليصبح لديك مسافة الحد الأدنى 400 مم فوق مستوى لوح التسخين وينبغي ترك مسافة خلوص



نوع الغاز والمصفاة			الفترة		رموز الدول
		30,30G مللي بار	P/B3	Cat I	MT
		20,20G مللي بار	H2	Cat I	IS
		20,20G مللي بار	H2	Cat I	LV
		20,20G مللي بار	E2	Cat I	LU
		20,20G مللي بار	H2	Cat I	BG
		30,30G مللي بار	P/B3	Cat I	
		20,25G مللي بار	H2	Cat I	HU
		30,30G مللي بار	P/B3	Cat I	

## فئات الغاز في الدولة / الأنواع / الضغط

يمكنك العثور على نوع الغاز والضغط وفئة الغاز التي يمكن استخدامها للبلد حيث سيتم تبييت المنتج في الجدول أدناه.

نوع الغاز والضغط				الفئة	رموز الدول
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	25,25G مللي بار	20,20G مللي بار	+3+E2	Cat II FR
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	25,25G مللي بار	20,20G مللي بار	+3+E2	Cat II BE
20,10G مللي بار	20,13G مللي بار	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II RU
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II CZ
30,30G مللي بار	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	25.3,25G مللي بار	- 43.46)E2 3m/MJ 45.3 P/B3((C° 0)	Cat II NL
30,30G مللي بار	30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	25,25G مللي بار	P/B3L2	Cat II
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II GB
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II IE
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II ES
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II PT
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II CH
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II IT
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II SK
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II CY
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II SI
31,37G مللي بار	30 30,28G مللي بار	30 30,28G مللي بار	20,20G مللي بار	+3H2	Cat II GR
30,37G مللي بار	2.350,13G مللي بار	30,37G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3ELS2	Cat II PL
		30,37G مللي بار	20,20G مللي بار	(P/B)P3E2	Cat II
		30,50G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3E2	Cat II DE
		30,50G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II AT
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II SE
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II LT
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II NO
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II RO
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II DK
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II EE
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II MA
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II FI
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II HR
		30,30G مللي بار	20,20G مللي بار	P/B3H2	Cat II TR

## المواصفات الفنية

بيانات عامة	
الأبعاد الخارجية (الارتفاع/العرض/العمق)	850 ملم/600 ملم/600 ملم
الجهد الكهربائي/التردد	240-220 فولط~; 50 هرتز
نوع الكابل/المقطع	دقيقة 3FG-VV05H 0,75x 2 ملم <sup>2</sup>
فئة منتج الغاز	/B3H2Cat II
نوع الغاز المركب / ضغط المنتج	20G, 20 مللي بار/
إجمالي استهلاك الغاز	10,4 كيلو واط (756 g/h)
التحويل لنوع الغاز/الضغط <sup>3</sup>	30G, 28-30 مللي بار/
- اختياري	
الموقد	
الشعلات	
المؤخرة اليسرى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط (145 g/h)
المقدمة اليسرى	شعلة سريعة
الطاقة	2,9 كيلو واط (211 g/h)
المقدمة اليمنى	شعلة مساعدة
الطاقة	1 كيلو واط (73 g/h)
المؤخرة اليمنى	شعلة عادية
الطاقة	2 كيلو واط (145 g/h)
الموقد / المشواة	
الموقد الرئيسي	الفرن الغازي
المصباح الداخلي	15-25 واط
استهلاك الطاقة بالشواية	2,5 كيلو واط (182 g/h)
الفرن استهلاك الغاز	2,5 كيلو واط (182 g/h)

**i** تم الحصول على القيم الواردة في بطاقات المنتج أو في المستندات المرفقة معه في ظروف معملية وفقا للمعايير ذات الصلة. وربما تختلف هذه القيم وفقا لظروف تشغيل المنتج و ظروف البيئة المحيطة.

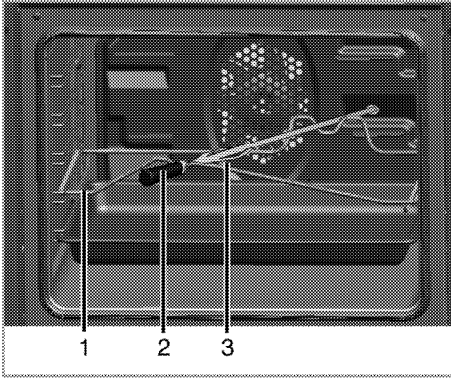
**i** قد تختلف المواصفات الفنية بدون إشعار مسبق لتحسين جودة المنتج.

**i** الأشكال الواردة في هذا الدليل هي للتوضيح وقد لا تتوافق مع منتجك.

## جدول محقن الغاز

منطقة موضع الموقد	نوع الغاز/ضغط الغاز	2 كيلو واط	2,9 كيلو واط	1 كيلو واط	2 كيلو واط
		المؤخرة اليسرى	المقدمة اليسرى	المقدمة اليمنى	المؤخرة اليمنى
ضغط غاز 20/20 م بار		103	115	72	103
ضغط غاز 28/30-30 م بار		72	87	50	72
نوع الغاز/ضغط الغاز		الفرن الغازي		شواية	
ضغط غاز 20/20 م بار		116		115	
ضغط غاز 30-28/30 م بار		77		73	

يمكنك الحصول على الحاقنات التي لم يتم توفيرها مع منتجك من مزود الخدمة المعتمد.



- قم بتثبيت الطعام المطلوب شبيه بالسيخ الدوار باستخدام الشوكات.
- ضع إطار السيخ الدوار في الموقد في مستوى مجرى السيخ الدوار.
- أدخل الحافة الحادة للسيخ الدوار في مجرى السيخ الدوار وضع السيخ الدوار على إطار السيخ الدوار.
- أخرج مقبض السيخ عند الشئ.

- 1 إطار السيخ الدوار
- 2 مقبض بلاستيكي \*
- 3 الشوكة
- \* (تختلف تبعاً لطراز المنتج.)

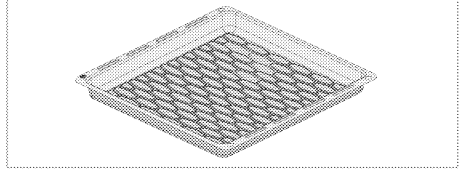
## محتويات العبوة

**i** يمكن أن تتوع الملحقات المرفقة وفقا لطراز المنتج. قد لا تتوافر كل الملحقات الواردة في دليل المستخدم في المنتج الخاص بك.

1. دليل المستخدم

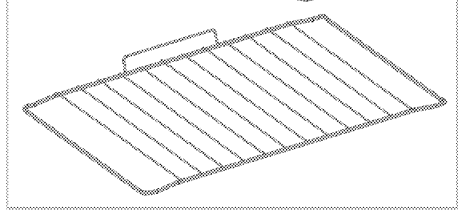
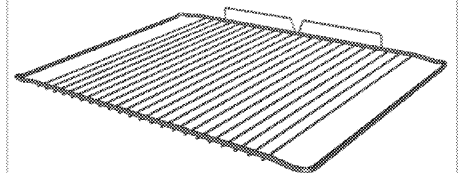
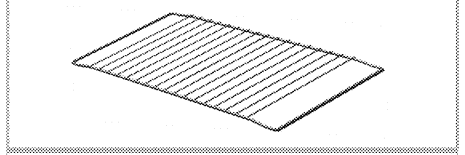
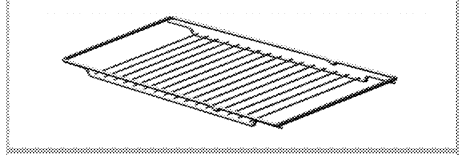
2. صينية قياسية

يمكن استخدامه للمعجنات والأطعمة المجمدة وشرائح اللحم الكبيرة.



3. مشبك شواء

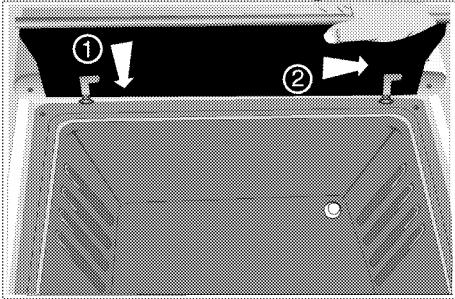
يستخدم للتحمير ولوضع الطعام المزمع تحميره أو طهيه في أطباق على الرف المطلوب.



5.

لوحة حماية مقبض التحكم

للشبي مع ترك باب الفرن مفتوحا. يعمل على حماية لوحة التحكم ومفاتيح التحكم من الحرارة والانساخ.



6.

الدجاج المشوي

يمكن استخدامه لشبي اللحم والدواجن والأسماك من كافة الجوانب.

4. قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفف

التلسكوبية بشكل صحيح.

(هذه الخاصية اختيارية. يمكن ألا تكون

موجودة في منتجك.)

تسمح الأرفف التلسكوبية بتركيب الألواح

والشواية السلكية وإخراجها بسهولة.

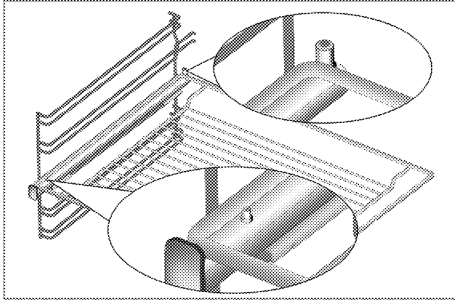
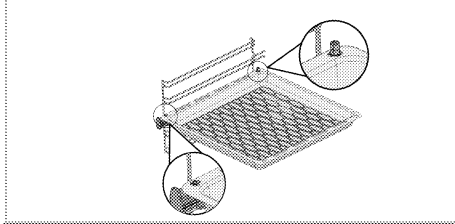
عند استخدام اللوح والشواية السلكية ذات

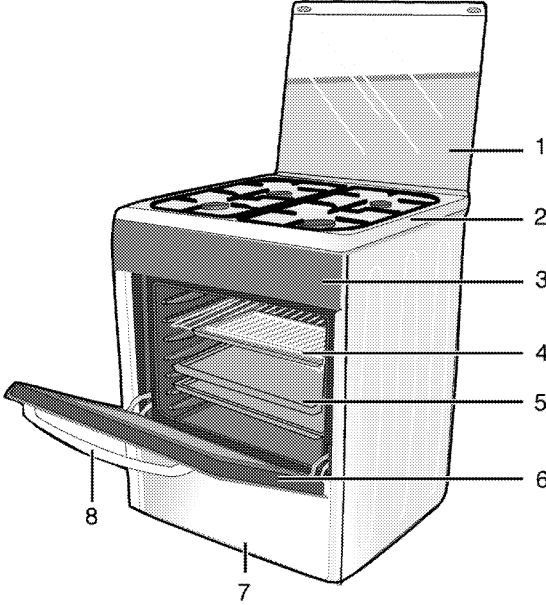
الأرفف التلسكوبية، تأكد من أن السنون

الموجودة على الجزء الخلفي من الرف

التلسكوبي تواجه حواف الشواية السلكية

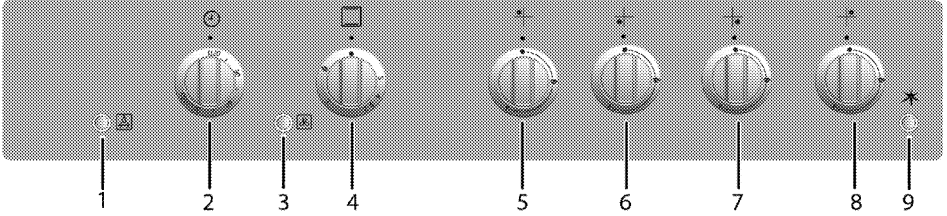
واللوح.





- 5 صينية
- 6 الباب الأمامي
- 7 الجزء السفلي
- 8 مقبض

- 1 غطاء علوي
- 2 لوح الشعلة
- 3 لوحة التحكم
- 4 رف سلكي



- 6 شعلة سرعة المقدمة اليسرى
- 7 شعلة مساعدة المقدمة اليمنى
- 8 شعلة عادية المؤخرة اليمنى
- 9 زر الإشعال

- 1 زر المصباح والسيخ الدوار
- 2 موقت تلقائي
- 3 زر المروحة
- 4 مقبض الموقد
- 5 شعلة عادية المؤخرة اليسرى

## السلامة بالنسبة للأطفال

- **تحذير:** قد تصبح الأجزاء الخارجية ساخنة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عنها.
- تشكل مواد التغليف خطراً على الأطفال. لذا احرص على إبعاد مواد التغليف عن متناول الأطفال. يرجى التخلص من كافة أجزاء مواد التغليف وفقاً للمعايير البيئية.
- منتجات الكهرباء و/أو الغاز خطيرة على الأطفال. احرص على إبعاد الأطفال عن المنتج أثناء عمله ولا تسمح لهم باللعب بالمنتج.
- وتوفير وسيلة وقائية إضافية لتجنب لمس باب الفرن. يجب تهيئة هذا الجزء في حالة احتمال تواجد الأطفال.
- لا تقم بوضع أي من العناصر التي يمكن للأطفال الوصول إليها فوق الجهاز.
- عندما يكون الباب مفتوحاً، لا تقم بتعليق أي مواد ثقيلة عليه ولا تدع الأطفال يجلسون عليه. حيث

قد يسقط أو قد تلف مفصلات الباب.

## التخلص من المنتج القديم

متوافق مع تشريعات WEEE في التخلص من المنتجات التالفة:



يتوافق هذا المنتج مع تشريعات WEEE للاتحاد الأوروبي (EU/19/2012) يحمل هذا المنتج رمز تصنيف محدد للتخلص من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).  
تم تصنيع هذا الجهاز بأجزاء ومواد عالية الجودة يمكن إعادة استخدامها وهي مناسبة لإعادة التدوير. وعلى ذلك، لا تتخلص من الجهاز مع النفايات المنزلية العادية في نهاية فترة خدمته. عليك أخذه إلى مركز التجميع لإعادة تدوير المعدات الكهربائية والإلكترونية. يرجى استشارة السلطات المحلية لمعرفة أقرب مراكز التجميع.

## التوافق مع توجيهات RoHS:

يتوافق المنتج الذي قمت بشرائه مع توجيهات RoHS للاتحاد الأوروبي (EU/65/2011). لا يحتوي على مواد صارة أو محظورة مشار إليها في التوجيهات.

## التخلص من مواد التغليف

- مواد التغليف خطيرة على الأطفال. يجب الاحتفاظ بمواد التغليف في مكان أمين بعيداً عن متناول الأطفال. تم تصنيع مواد التغليف الخاصة بالمنتج من مواد قابلة لإعادة التدوير. تخلص منها بشكل سليكم وافرزها وفقاً لتعليمات المخلفات المدورة. لا تتخلص منها مع المخلفات المنزلية العادية.

- لا تقم بإغلاق الغطاء قبل أن تبرد الأسطح الساخنة أو الشعلات بصورة كافية.
- قم بتجفيف الغطاء العلوي قبل فتحه لتجنب أي تسريب للمياه إلى الأجزاء الخلفية أو الداخلية للموقد.
- يجب أن لا يتم تثبيت الجهاز وراء باب زينة لتجنب ارتفاع درجة الحرارة.
- يجب وضع المنتج مباشرةً على الأرض. يجب تجنب وضعه على قاعدة أو منصة.
- **تحذير:** الطهي بدون رقابة على الموقد بزيت أو سمن من الممكن أن يكون خطيراً وقد ينتج عنه حريق. لا تحاول إطفاء النار بالماء، ولكن عليك غيقاف الجهاز ثم تغطية اللهب، أي، بغطاء أو بطانية مضادة للحريق.
- **تنبيه:** يجب الإشراف على الطهي. يجب الإشراف باستمرار على عملية الطهي السريع.
- **تحذير:** خطر الحريق: لا تقم بتخزين الأشياء على أسطح الطهي.
- للاعتماد على لهب المنتج؛
- تأكد من تثبيت القابض في المقبس حتى لا يتسبب في شرارة كهربائية.
- لا تستخدم الكابلات التالفة أو المقطوعة أو كابلات التمديد إلا فيما عدا الكابل الأصلي.
- تأكد من عدم وجود أي سائل أو مائع على المقبس المثبت في الجهاز.
- تأكد من تثبيت وصلة الغاز حتى لا تتسبب في تسرب الغاز.
- **الاستخدام المخصص له الجهاز**
- تم تصميم الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. حيث إنه غير مصرح بالاستخدام التجاري.
- **تنبيه:** تنبيه يُستخدم هذا الجهاز لأغراض الطهي فقط. ولا يجب استخدامه لأغراض أخرى، على سبيل المثال تدفئة الحجرة.
- يجب ألا يستخدم الجهاز في تسخين اللوحات تحت المشواة أو الفوط المعلقة أو فوط الأطباق أو ما إلى ذلك المثبتة على حوامل لأغراض التجفيف والتسخين.
- لن تتحمل جهة التصنيع أي مسؤولية عن التلف الذي يصيب الجهاز نتيجة للاستخدام غير السليم أو أخطاء التعامل.
- يمكن استخدام الجهاز لإزالة الثلج أو الخبز أو التحميص أو الشئ.



لا تستخدم الفرن إذا كان الباب الزجاجي الأمامي مكسورا أو غير موجود.

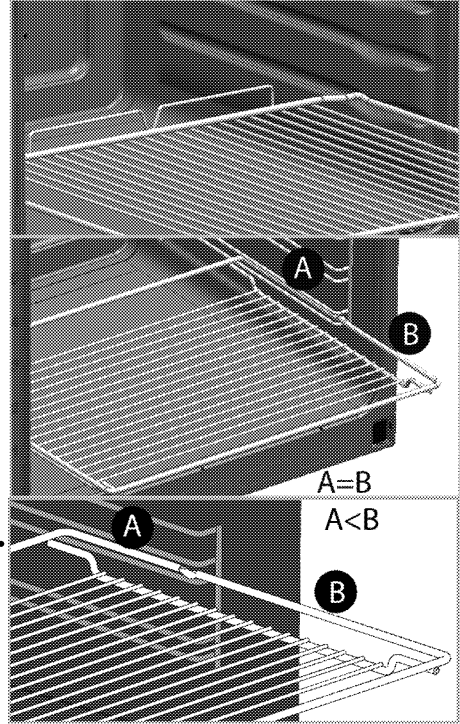
مقبض الفرن ليس مجفف للمناشف. لا تعلق المنشفة، أو القفازات، أو المنتجات النسيجية المشابهة عندما تعمل وظيفة الشواية والباب مفتوح.

استخدم دوماً القفازات المقاومة للحرارة عند وضع الأطباق داخل الفرن أو عند إخراجها منه.

ضع ورق الخبز في وعاء الطبخ أو في إحدى ملحقات الفرن (صينية، سلك الشواء الخ) مع الطعام ومن ثم قم بوضع الجميع في فرن مسبق التسخين. قم بإزالة الأجزاء الزائدة من ورقة الخبز من الملحق أو الوعاء حتى تمنع خطر لمس عناصر تسخين الفرن. لا تستخدم ورقة الخبز عند درجة حرارة تشغيل الفرن أعلى من القيمة المحددة لورقة الخبز. لا تضع ورقة الخبز مباشرة على قاعدة الفرن.

**تحذير:** تأكد من فصل كابل الطاقة من الجهاز أو من إغلاق قاطع دائرة الكهرباء قبل استبدال المصباح لتجنب احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا تستخدم منظفات البخار لتنظيف الجهاز حيث أن ذلك قد يتسبب في صدمة كهربائية.
- (تختلف تبعاً لطراز المنتج.) قم بوضع الشواية السلكية واللوح على الأرفق التلسكوبية بشكل صحيح.
- يوصى بوضع الشواية و/أو اللوح على الرف بشكل صحيح. أمل الشواية أو اللوح بين 2 القضيبين وتأكد من أنها متوازنة قبل وضع الطعام عليها (انظر الشكل التالي).



والإطار ولا تمرره أعلى الأسطح الساخنة. وإلا فقد ينصهر عازل الكابل ويتسبب في نشوب حريق

يتسبب في نشوب حريق حيث يمكن أن تندلع النيران في حالة تلامسه مع الأسطح الساخنة. تأكد من عدم وجود مواد قابلة للاشتعال بجوار الجهاز وذلك لأن جوانب الجهاز تصبح ساخنة أثناء الاستخدام.

• أثناء الاستخدام يصبح الجهاز ساخناً. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة داخل الفرن.

• أبق كافة فتحات التهوية خالية من العوائق.

• لا تقم بتسخين حاويات الطعام المغلقة والأوعية الزجاجية. حيث يمكن أن يتسبب الضغط الذي قد ينشأ داخل الوعاء الزجاجي في انفجاره.

• لا تقم بوضع صينيات الخبز أو الأطباق أو الأواني المصنوعة من رقائق الألومنيوم مباشرة فوق الجزء السفلي من الفرن. حيث قد يتسبب تراكم الحرارة في تلف الجزء السفلي من الفرن.

• لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو كاشطات معدنية حادة حيث أنها من الممكن أن تخدش السطح الأمر الذي قد ينتج عنه تحطم الزجاج.

نتيجة ماس كهربائي.

• عند القيام بأي تعامل مع الأجهزة أو الأنظمة التي تعمل بالكهرباء، ينبغي أن يتم التعامل من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين.

• في حالة وجود تلف ما، أوقف تشغيل المنتج وافصله عن التيار الكهربائي الرئيسي. للقيام بذلك، أوقف تشغيل المنصهر في المنزل.

• تأكد من أن تيار المنصهر متوافق مع المنتج.

### سلامة المنتج

• **تحذير:** الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يجب اتخاذ الحذر اللازم لتجنب لمس الأجزاء الساخنة. ويجب إبعاد الأطفال الذين لم يبلغوا الثامنة من العمر عن الجهاز إلا إذا تمت مراقبتهم باستمرار.

• لا تستخدم الفرن في حالة ضعف التمييز أو الضعف بسبب استخدام الكحول و/أو العقاقير.

• توخ الحرص عند استخدام المشروبات الكحولية في أطباقك. حيث يتبخر الكحول في درجات الحرارة العالية وقد

بمحول أم لا. لا تكون شركتنا مسؤولة عن أي مشكلات تنشأ بسبب عدم تأريض الجهاز وفقاً للتشريعات المحلية.

لا تغسل الجهاز أبداً برش أو صب المياه عليه. يوجد خطر وقوع صدمة كهربية!

لا تلمس القابس بأيدي مبتلة أبداً! لا تنزع القابس بسحب الكابل، عليك دائماً سحبه بسحب القابس.

لا بد وأن يكون الجهاز غير متصل بالكهرباء أثناء عمليات التركيب، أو الصيانة، أو التنظيف، أو الإصلاح.

• إذا كان كابل الطاقة تالفاً، فيجب استبداله من قبل المصنع أو وكيل الخدمة أو شخص مؤهل لتجنب المخاطر.

لا بد من تركيب الجهاز بحيث يمكن فصله تماماً من الشبكة.

لا بد من توفير الفصل إما عبر قابس التيار، أو مفتاح مدمج في التوصيل الكهربائي الثابت، وفقاً للوائح المبني.

يصبح السطح الخلفي من الفرن ساخناً أثناء استخدامه. تأكد من أن وصلات الغاز / الكهرباء لا تلامس السطح الخلفي أو خلافه، فقد تتلف الوصلات.

تجنب انحشار كابل التيار الرئيسي بين باب الفرن الساخن

كهربية (مثل مفاتيح المصاييح، أو جرس الباب، ... إلخ). لا تقم باستخدام الهاتف الثابت أو الهاتف المحمول. خطر الانفجار أو التسمم!

- قم بفتح الأبواب والنوافذ.
- قم بإغلاق كافة الصمامات بالأجهزة التي تعمل بالغاز وعداد الغاز.
- قم بمراجعة كافة الأنابيب والتوصيلات للتأكد من إحكامها.
- إذا استمرت رائحة الغاز، فقم بمغادرة المبني.
- قم بتحذير الجيران.
- قم بالاتصال بوحدة إطفاء الحرائق. استخدم أحد الهواتف من خارج المنزل.
- لا تقم بالدخول مرة أخرى إلى العقار حتى يتم إخبارك بأنه من الآمن القيام بذلك.

### السلامة الكهربائية

- إذا كان هناك عطب بالجهاز، لا يجب تشغيله ما لم يتم إصلاحه من خلال وكيل الخدمة المعتمد.
- يوجد خطر وقوع صدمة كهربية! عليك عدم توصيل الجهاز سوى بخط/منفذ به طرف أرضي بالجهد والحماية على النحو المحدد في "المواصفات الفنية".
- يجب أن يقوم فني كهربائي مؤهل بتركيب الطرف الأرضي أثناء استخدام المنتج سواء

بانتظام واستبدالهم في الفترات  
الموصى بها من قبل الشركة  
المصنعة أو عند الضرورة.  
• قم بتنظيف شعلات الغاز بصورة  
دورية. ينبغي أن تكون السنة  
لهب الشعلة زرقاء ومشتعلة  
بالتساوي.

• يجب استخدام هذا المنتج في غرفة تحتوي  
على جهاز استشعار أول أكسيد الكربون الذي  
تم ضبطه بشكل سليم ليعمل جيداً. تأكد من أن  
جهاز استشعار أول أكسيد الكربون يعمل  
بشكل صحيح ويتم الحفاظ عليه كثيراً. يجب  
تثبيت جهاز استشعار أول أكسيد الكربون على  
بعد 2 متر من المنتج.

• يعد الاشتعال الجيد أمراً مطلوباً  
في الأجهزة التي تعمل بالغاز.  
في حالة الاشتعال غير الكامل  
للشعلات، قد ينبعث غاز أول  
أكسيد الكربون. يعد أول أكسيد  
الكربون غاز عديم اللون وعديم  
الرائحة وسام للغاية وله تأثير  
قاتل حتى لو كان بكميات  
صغيرة جداً.

• قم بطلب المعلومات الخاصة  
بأرقام هواتف طوارئ الغاز  
وإجراءات السلامة في حالة شم  
رائحة الغاز من موزع الغاز  
المحلي.

• يتم توفير شروط وقيم ضبط  
الغاز لهذا المنتج على ملصق  
التصنيف / النوع.

### ما تفعل عند شم رائحة غاز

• لا تقم بإشعال أي نيران ولا  
تُدخن. لا تقم بتشغيل أي مفاتيح

على أنهم يتعاملون مع الغاز  
بأمان فقط.

• قبل الشروع في التركيب، تأكد  
من توافق ظروف التوزيع  
المحلي (طبيعة الغاز وضغطه)  
مع ضبط الجهاز.

• الجهاز غير متصل بجهاز تفرغ  
نواتج الاحتراق. حيث ينبغي  
تركيبه وتوصيله وفقاً للوائح  
التركيب الحالية. لذا يجب  
الاهتمام على وجه الخصوص  
بالمتطلبات المتعلقة بالتهوية،

راجع قبل تركيب الجهاز، صفحة 17

• **تنبيه:** تحذير: "استخدام جهاز  
طهي يعمل بالغاز يؤدي إلى  
إنتاج حرارة ورطوبة في الحجرة  
المركب فيها. تأكد من أن المطبخ  
جيد التهوية وبخاصة عندما يكون  
الجهاز قيد الاستخدام. حافظ  
على فتحات التهوية مفتوحة وقم  
بتركيب جهاز تهوية ميكانيكي  
(غطاء جهاز تهوية ميكانيكي).

• ربما يستدعي استخدام الجهاز  
لفترة طويلة إلى وجود تهوية  
إضافية على سبيل المثال زيادة  
مستوى التهوية الميكانيكية إذا  
كانت موجودة.

• ينبغي فحص الأجهزة التي تعمل  
بالغاز والأنظمة بصورة دورية  
للتحقق من أدائها لوظائفها على  
نحو صحيح. يجب فحص  
المنظم، والخرطوم، ومشبكه

## 1 تعليمات وتحذيرات هامة للسلامة والبيئة.

المستعمل، فيتعين أن يتم أيضاً تسليمه دليل المستخدم وملصقات المنتج وأي مستندات وأجزاء أخرى ذات صلة. لا تقم أبداً بوضع الجهاز على أرضية مغطاه بالسجاد. وإلا، فانعدام تدفق الهواء أسفل الجهاز سيستج عنه سخونة الأجزاء الكهربائية. سيتسبب ذلك في مشكلات مع جهازك. يجب أن لا بعمليات التركيب والإصلاح سوى وكلاء الخدمة المعتمدين. لن يتحمل المصنع المسؤولية عن أية أضرار تنجم عن قيام أشخاص غير معتمدين بأي من هذه الإجراءات ومن الممكن أن يتسبب ذلك في إبطال الضمان. قبل التركيب، اقرأ التعليمات بعناية. لا تقم بتشغيل الجهاز إذا كان معيباً أو في حالة ظهور تلف واضح.

تأكد من إغلاق مفاتيح ومقابض الوظائف بعد كل استخدام.

### السلامة عند التعامل مع الغاز

ينبغي أن يتم التعامل مع الأجهزة والأنظمة التي تعمل بالغاز من خلال الأفراد المؤهلين المعتمدين والمسجلين

يحتوي هذا القسم على إرشادات الأمان التي تساعدك على تفادي خطر الإصابة أو التلف. الإخفاق في اتباع هذه التعليمات من شأنه إبطال الضمان.

### بيانات السلامة العامة

- يمكن استخدام هذا الجهاز من خلال الأطفال بعمر أكبر من 8 سنوات، والأشخاص ذوي الإعاقة البدنية، أو الحسية، أو العقلية أو الذين يفتقرون للخبرة والمعرفة إذا كان يوجد إشراف أو تعليمات بشأن استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر المتضمنة.
- لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز. لا يجوز تنظيف الجهاز وصيائه من قبل الأطفال بدون إشراف.
- هذا الجهاز لا يجوز استخدامه بواسطة أشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي قدرات جسدية أو حسية أو ذهنية منخفضة أو الذين يفتقدون للخبرة والمعرفة، ما لم يتم الإشراف عليهم أو إرشادهم.
- ينبغي الإشراف على الأطفال كي لا يلعبوا بالجهاز.
- إذا ما تم تسليم المنتج إلى شخص آخر للاستخدام الشخصي أو لأغراض الاستخدام

27	نصائح لتوفير الطاقة		1	تعليمات وتحذيرات
27	الاستخدام الأول	4		هامة للسلامة والبيئة.
27	عملية التنظيف الأولى للجهاز	4		بيانات السلامة العامة
28	5 طريقة استخدام الموقد	4		السلامة عند التعامل مع الغاز
28	معلومات عامة حول الطهي	6		السلامة الكهربائية
28	استخدام المواقد	7		سلامة المنتج
30	6 كيفية تشغيل الموقد			الاستخدام المخصص
	معلومات عامة حول الخبز والتحمير	9		له الجهاز
30	والشيء	10		السلامة بالنسبة للأطفال
31	كيفية استخدام الموقد الغازي	10		التخلص من المنتج القديم
32	جدول أوقات الطهي	10		التخلص من مواد التعليف
33	كيفية تشغيل الموقد الغازي	11		2 معلومات عامة
33	جدول أوقات الطهي	11		نظرة عامة
35	7 الصيانة والعناية	11		محتويات العبوة
35	معلومات عامة	13		المواصفات الفنية
35	تنظيف الموقد	14		جدول محقن الغاز
35	تنظيف لوحة التحكم	17		3 التركيب
36	تنظيف الموقد	17		قبل تركيب الجهاز
36	تنظيف باب الفرن	18		التركيب والتوصيل
37	إزالة الزجاج الداخلي للباب	22		تحويلات الغاز
38	استبدال مصباح الموقد	26		التخلص من المنتج القديم
39	8 استكشاف الأعطال وإصلاحها	27		4 الإعداد

## يرجى قراءة هذا الدليل أولاً!

عملينا العزيز،  
شكراً لك على تفضيلك منتجات Beko . نأمل أن تتال أفضل نتائج من جهازك والذي قد تم تصنيعه بجودة عالية  
وبأحدث التقنيات. وعلى ذلك، يرجى قراءة كامل دليل المستخدم هذا وجميع المستندات المصاحبة له بعناية قبل  
استخدام الجهاز واحتفظ به كمرجع للاستخدام المستقبلي. إذا أعطيت المنتج لأي شخص، فاعطه دليل المستخدم  
أيضاً. اتبع جميع التحذيرات والمعلومات الواردة في دليل المستخدم.  
تذكر أن هذا الدليل قد يكون مناسباً لموديلات أخرى عديدة. ستكون الفروق بين الموديلات المذكورة بوضوح في  
الدليل.

### تفسير الرموز

في هذا الدليل تم استخدام الرموز التالية:



معلومات مهمة أو نصائح مفيدة حول الاستخدام.



تحذير ضد مواقف خطيرة بشأن الحياة والممتلكات.



تحذير ضد خطر وقوع صدمة كهربية.



تحذير ضد خطر نشوب حريق.



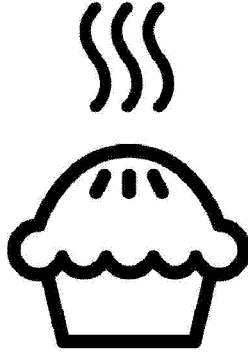
تحذير ضد خطر الأسطح الساخنة



**Arçelik A.Ş.**  
Karaağaç caddesi No:2-6  
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

# beko

بوتجاز  
دليل المستخدم



FSHTR62210GXCS

AR

285.3060.87/R.AB/18.06.2023/2-2

7738482155



الورق المعاد تدويره  
والقابل لإعادة التدوير